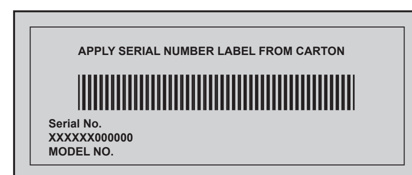
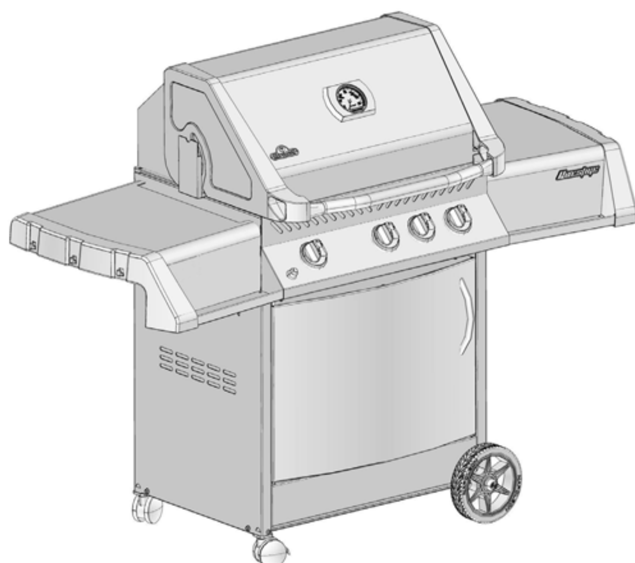
This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.









PRESTIGE II 450

INFRARED

 **DANGER**

IF YOU SMELL GAS:

- **Shut off gas to the appliance.**
- **Extinguish any open flame.**
- **Open lid.**
- **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or fire department.**

 **WARNING**

Do not try to light this appliance without reading the "LIGHTING" instructions section of this manual.

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance. An L.P. cylinder not connected for use must not be stored in the vicinity of this or any other appliance. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

Notice to Installer: Leave these instructions with the grill owner for future reference.



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com



N415-0201CE APR 21/11



All NAPOLEON gas grills are manufactured under the strict Standard of the world recognized ISO 9001-2008 Quality Assurance Certificate.

NAPOLEON products are designed with superior components and materials, and are assembled by trained craftsmen who take great pride in their work. The burner and valve assembly are leak tested and test-fired at a quality test station. This grill has been thoroughly inspected by a qualified technician before packaging and shipping to ensure that you, the customer, receive the quality product you expect from NAPOLEON.



NAPOLEON GAS GRILL PRESIDENT'S LIMITED LIFETIME WARRANTY

NAPOLEON warrants the following materials and workmanship in your new NAPOLEON gas grill against defects for as long as you own the gas grill. This covers aluminum castings (excluding paint), stainless steel base, stainless steel control panel (excluding screen printing), stainless steel burners, stainless steel rod cooking grids, stainless steel side shelves, LUXIDIO® side shelf end caps, wheels, knobs, porcelain enameled lids and stainless steel lids, subject to the following conditions: During the first ten years NAPOLEON will provide replacement parts at our option free of charge. From the eleventh year to lifetime, NAPOLEON will provide replacement parts at 50% of the current retail price.

Components such as stainless steel sear plates, ceramic infrared burners (excluding screens), cast iron cooking grids, igniter (excluding batteries), temperature gauge and brass valves are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first three years of the limited warranty.

All other components including regulators, casters, stainless steel warming racks, chrome plated trims and handles, hoses and connectors, fasteners and accessories are covered and NAPOLEON will provide parts free of charge during the first year of the limited warranty.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs or export duties.

Conditions And Limitations

"NAPOLEON warrants its products against manufacturing defects to the original purchaser only, provided that the purchase was made through an authorized NAPOLEON dealer and is subject to the following conditions and limitations:"

This factory warranty is non-transferable and may not be extended what-so-ever by any of our representatives.

The gas grill must be installed by a licensed, authorized service technician or contractor. Installation must be done in accordance with the installation instructions included with the product and all local and national building and fire codes.

This limited warranty does not cover damages caused by misuse, lack of maintenance, grease fires, hostile environments, accident, alterations, abuse or neglect and parts installed from other manufacturers will nullify this warranty.

This limited warranty further does not cover any scratches, dents, painted finishes, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners, nor chipping on porcelain enamel parts, nor any components used in the installation of the gas grill.

Should deterioration of parts occur to the degree of non-performance within the duration of the warranted coverage, a replacement part will be provided.

In the first year only, this warranty extends to the replacement of warranted parts, which are defective in material or workmanship provided that the product has been operated in accordance with the operation instructions and under normal conditions.

After the first year, with respect to this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON may, at its discretion, fully discharge all obligations with respect to this warranty by refunding to the original warranted purchaser the wholesale price of any warranted but defective part(s).

NAPOLEON will not be responsible for the installation, labor or any other costs or expenses related to the re-installation of a warranted part, and such expenses are not covered by this warranty.

Notwithstanding any provision contained in this President's Limited Lifetime Warranty NAPOLEON's responsibility under this warranty is defined as above and it shall not in any event extend to any incidental, consequential, or indirect damages.

This warranty defines the obligation and liability of NAPOLEON with respect to the NAPOLEON gas grill and any other warranties expressed or implied with respect to this product, its components or accessories are excluded.

NAPOLEON neither assumes, nor authorizes any third party to assume, on its behalf, any other liabilities with respect to the sale of this product.

NAPOLEON will not be responsible for: over firing, blow outs caused by environmental conditions such as strong winds, or inadequate ventilation,

Any damages to the gas grill due to weather damage, hail, rough handling, damaging chemicals or cleaners will not be the responsibility of NAPOLEON.

The bill of sale or copy will be required together with a serial number and a model number when making any warranty claims from NAPOLEON.

NAPOLEON reserves the right to have its representative inspect any product or part prior to honoring any warranty claim.

NAPOLEON shall not be liable for any transportation charges, labor costs, or export duties.



WARNING! Failure to follow these instructions could result in property damage, personal injury or death. Read and follow all warnings and instructions in this manual prior to operating grill.

Safe Operating Practices

- This gas grill must be assembled exactly according to the instructions in the manual. If the grill was store assembled, you must review the assembly instructions to confirm correct assembly and perform the required leak tests before operating the grill.
- Read the entire instruction manual before operating the gas grill.
- This gas grill must be used only outdoors in a well-ventilated space and must not be used inside a building, garage, screened-in porch, gazebo or any other enclosed area.
- This gas grill must not be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- Do not locate unit in windy settings. High winds adversely affect the cooking performance of the gas grill.
- Under no circumstances should this gas grill be modified.
- Do not operate unit under overhead combustible construction.
- Maintain proper clearance to combustibles (16”(410mm) to rear of unit, 7” (178mm) to sides). Additional clearance of 24” (610mm) is recommended near vinyl siding or panes of glass.
- Gas must be turned off at the gas cylinder when the gas grill is not in use.
- When the gas cylinder is connected to the appliance, the gas grill and cylinder must be stored outdoors in a well-ventilated space.
- When the gas grill is to be stored indoors, the connection between the gas cylinder and the gas grill must be disconnected and the cylinder removed and stored outdoors in a well ventilated space out of reach of children. Disconnected cylinders must not be stored in a building, garage or any other enclosed area.
- Inspect the gas supply hose before each use. If there is evidence of excessive abrasion or wear or the hose is cut, it must be replaced prior to using the gas grill with a replacement hose assembly specified by the grill manufacturer.
- Do not route hose underneath drip pan - proper hose clearance to bottom of unit must be maintained.
- Leak test the unit before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced.
- Follow lighting instructions carefully when operating grill.
- Burner controls must be off when turning supply cylinder valve on.
- Adults and especially children should be alerted to the hazards of high surface temperatures. Young children should be supervised near the gas grill.
- Do not leave grill unattended when operating.
- Do not light burners with lid closed.
- Do not operate rear burner with main burners operating.
- Do not move grill when hot or operating.
- Do not use condiment tray to store lighters, matches or any other combustibles.
- Keep any electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Ensure sear plates are positioned properly according to sear plate installation instructions. The holes must be towards the front of the gas grill (if applicable).
- Clean grease tray and sear plates regularly to avoid build-up, which could lead to grease fires.
- Remove warming rack before lighting rear burner. The extreme heat will damage the warming rack.
- Inspect infrared burner venturi tube for spider webs and other obstructions periodically. Clean the tubes completely if you find any such obstructions.
- Do not use water to control flare ups.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with heated unit. A large temperature differential can cause chipping in the porcelain.
- Do not allow cold water (rain, sprinkler, hose, etc.) to come in contact with ceramic burners. A large temperature differential can cause cracking in the ceramic tile.
- Do not use a pressure washer to clean any part of the unit.

Gas Cylinder

Use only gas cylinders, which meet national and regional codes. The minimum cylinder size for butane units is 13kg, and for propane units is 6kg. Ensure that the cylinder can provide enough fuel to operate the appliance. If in doubt, check with your local gas supplier.

- Use caution when handling the cylinder valve.
- Never connect a cylinder, which does not meet local codes.
- All cylinders 7kg or larger must be placed outside the enclosure (under the right side shelf) on level ground. Cylinders smaller than 7kg may be placed inside the enclosure, in the hole in the bottom shelf. Only cylinders connected to the appliance may be stored in the enclosure, or close to the appliance. Spare cylinders must not be stored in close proximity of an operating unit. Cylinders must not be exposed to extreme heat or direct sunlight.



WARNING! Ensure that the hose is routed to maintain proper clearance to the underside of the unit. Hoses that contact high temperature surfaces may melt and leak, causing a fire.

Cylinder Connection: Ensure that the gas regulator hose is kink free. Remove the cap or plug from the cylinder fuel valve. Tighten regulator to cylinder valve. *Leak test all joints prior to using the barbecue.* A leak test must be performed annually, and each time a cylinder is hooked up, or if a part of the gas system is replaced.

Gas Hose

- If the hose and regulator are not included by the manufacturer, then only hoses and regulators which meet national and regional codes are to be used.
- Do not connect the appliance to a permanent gas installation.
- Ensure that the hose does not come into contact with grease, other hot drippings, or any hot surfaces on the appliance.
- Check hose regularly. In the case of rips, melting or wear, replace hose before using the appliance.
- The recommended hose length is 0.5m. The hose must not be longer than 1.5m.
- Ensure that the hose is twist and kink free when installed.
- Replace the hose before expiry date printed on the hose.

Regulator

The following table lists input values for the appliance.

450

Burner	Orifice Size I	II	(Gross) Heat Input (Total)	Gas Usage (Total)
Main	61	65	8.2kW	596g/h
Main (I.R.)	61	65	4.1kW	298g/h
Back	58	63	4.7kW	342g/h
Side	61	66	4.0kW	291g/h

Certified Gases / Pressures - Check rating plate to ensure that it corresponds with following list.

Gas Category	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Orifice Sizes (see above)	I	I	II
Gases / Pressures	Butane 30mbar Propane 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Countries	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

The regulators for both butane and propane 450 units must have a rating of at least 1500 g/h. Do not tamper with or modify regulator. Use only regulators which supply the pressure listed in the table above.

Leak Testing Instructions



WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.



WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.







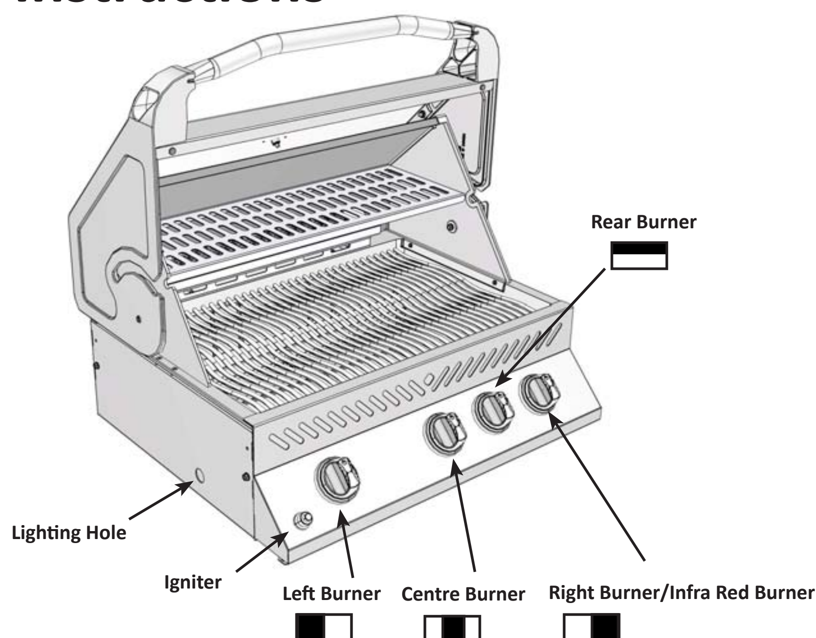
Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Lighting Instructions

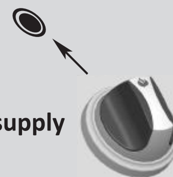




WARNING! **Open lid**



WARNING! **Ensure all burner controls are in the off position. Slowly turn on the gas supply valve.**



Main Tube Burner Lighting	Rear Burner Lighting (if equipped)	Main Infrared Burner Lighting (if equipped)	Side Burner Lighting (optional)
1. Open grill lid	1. Open grill lid	1. Open grill lid	1. Open burner cover.
2. Turn left burner control to high position.	2. Remove warming rack.	2. Turn infrared burner control to high position.	2. Turn side burner control to high position.
3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Turn rear burner control to high position.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	3. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.
4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. Press and hold igniter button until burner lights, or light by match.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.	4. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.
5. With left tube burner operating on high, turn the center and/or right tube burner to high.	5. If ignition is not immediate, turn burner control off. Wait 5 minutes. Repeat.		



WARNING! **Do not use rear burner while operating main burner.**

Cooking Instructions

Initial Lighting: When lit for the first time, the gas grill emits a slight odor. This is a normal temporary condition caused by the "burn-in" of internal paints and lubricants used in the manufacturing process and does not occur again. Simply run the main burners on high for approximately one-half hour.

Main Burner Use: When searing foods, we recommend preheating the grill by operating all main burners in the high position with the lid closed for approximately 10 minutes. Food cooked for short periods of time (fish, vegetables) can be grilled with the lid open. Cooking with the lid closed will ensure higher, more even temperatures that can reduce cooking time and cook meat more evenly. Food that has a cooking time longer than 30 minutes, such as roasts, can be cooked indirectly (with the burner lit opposite to the food placement). When cooking very lean meats, such as chicken breasts or lean pork, the grids can be oiled before pre-heating to reduce sticking. Cooking meat with a high degree of fat content can create flare-ups. Either trim the fat or reduce temperatures to inhibit this. Should a flare-up occur, move food away from the flames and reduce the heat. Leave the lid open. See *Your All Season Grill* cookbook by Napoleon for more detailed instructions.

Infrared Main Burner Use (If Equipped): Follow the Infrared Burner Ignition procedures and operate on high for 5 minutes with the lid closed or until the ceramic burners glow red. Place food on the grill(s) and cook according to times listed in the Infrared Grilling Chart. Depending upon your taste, continue cooking over infrared burners on high, medium, or low, turning food frequently, or place food over unlit burners, close lid, and allow the oven temperature to slowly finish cooking your food.



CAUTION! Due to the intense heat the infrared burners provide, food left unattended over burners will burn quickly. Keep the lid open when cooking with the infrared burners set to high. The intense heat ensures adequate searing temperatures even with the lid open. This also allows observation of the food to prevent burning.

Direct Cooking: Place food to be cooked on the grill directly over the heat. This method is generally used for searing or for foods that do not require prolonged cooking times such as hamburgers, steaks, chicken pieces, or vegetables. The food is first seared to trap-in the juices and flavor, and then the temperature is lowered to finish cooking the food to your preference.

Indirect Cooking: With one or more burners operating, place food to be cooked on the grill over a burner that is not operating. The heat circulates around the food, cooking slowly and evenly. Cooking with this method is much the same as cooking in your oven and is generally used for larger cuts of meats such as roasts, chickens or turkeys, but can also be used for cooking foods that are prone to flare-ups or for smoking foods. Lower temperatures and slower cooking times result in tender foods.

Rear Burner Use (If Equipped): Remove the warming rack prior to use. Cooking grids should also be removed if they interfere with the rotisserie. The rear burner is designed to be used in conjunction with the rotisserie kit (included with most rear burner units) available from your dealer. See the rotisserie kit assembly instructions.

To use the counterbalance - remove the rotisserie motor from the gas grill. Place the spit with meat being cooked across the hangers inside the grill. The meat will naturally hang with the heavy side down. Tighten the counterbalance arm and weight so the arm is facing up. Slide the counterweight in or out to balance the load and tighten in place. Re-install the motor and begin cooking. Place a metal dish underneath the meat to collect drippings for basting and naturally delicious gravy. Basting liquid may be added as required. To seal in juices, first operate rear burner on high until brown, then reduce the heat to thoroughly cook foods. Keep the lid closed for best results. Your roasts and fowl will brown perfectly on the outside and stay moist and tender on the inside. For example, a 3 pound chicken on the rotisserie will be done in approximately 1½ hours on medium to high. See 'Your all Season Grill' cookbook by Napoleon for more detailed instructions.



WARNING! Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly. When finished cooking disassemble rotisserie components, wash thoroughly with warm soapy water and store indoors.

Side Burner Use (if equipped): The side burner can be used like any stove top burner, for gravies, soups etc. For best performance, the gas grill should be located with the side burner protected from the wind. The recommended pan diameter is 200 to 250 mm.



WARNING! Never grill food directly on the side burner grate. It is designed for use with pots and pans only.

Infrared Heat

Most people don't realize that the heat source we are most familiar with, our sun, warms the earth using mainly infrared energy. This is a form of electro-magnetic energy with a wavelength just greater than the red end of the visible light spectrum but less than a radio wave. This energy was discovered in 1800 by Sir William Herschel who dispersed sunlight into its component colors using a prism. He showed that most of the heat in the beam fell into the spectral region just beyond the red end of the spectrum, where no visible light existed. Most materials readily absorb infrared energy in a wide range of wavelengths, causing an increase in its temperature. The same phenomenon causes us to feel warmth when we are exposed to sunlight. The infrared rays from the sun travel through the vacuum of space, through the atmosphere, and penetrate our skin. This causes increased molecular activity in the skin, which creates internal friction and generates heat, allowing us to feel warmth.

Foods cooked over infrared heat sources are heated by the same principle. Charcoal grilling is our most familiar choice for infrared cooking. The glowing briquettes emit infrared energy to the food being cooked with very little drying effect. Any juices or oils that escape from the food drip onto the charcoal and vaporize into smoke giving the food its delicious grilled taste. The Napoleon infrared burner cooks in the same way. In each burner, 10,000 ports – each with its own tiny flame – cause the surface of the ceramic tile to glow red. This glow emits the same type of infrared heat to the food as charcoal, without its hassle or mess. Infrared burners also provide a more consistently heated area that is far easier to regulate than a charcoal fire. For instant searing, the burners can be set to high, yet they can also be turned down for slower cooking. We all know how difficult that is on a charcoal fire. Traditional gas burners heat the food in a different way. The air surrounding the burner is heated by the combustion process and then rises to the food being cooked. This generates lower grill temperatures that are ideal for more delicate cuisine such as seafood or vegetables, whereas Napoleon's infrared burners produce searing heat for juicier, tastier steaks, hamburgers and other meats. For cooking times and tips refer to the Infrared Grilling Chart.

Infrared Grilling Chart

Food	Control Setting	Cooking Time	Helpful Suggestions
Steak 1 in. thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 min. each side then medium setting. High setting 2 min. each side then medium setting.	4 min. – Rare 6 min. – Medium 8 min. – Well done	When selecting meat for grilling, ask for marbled fat distribution. The fat acts as a natural tenderizer while cooking and keeps it moist and juicy.
Hamburger 1/2 in. thick	High setting 2 min. each side. High setting 2 1/2 min. each side. High setting 3 min. each side.	4 min. – Rare 5 min. – Medium 6 min. – Well done	Preparing hamburgers to order is made easier by varying the thickness of your patties. To add an exotic taste to your meat, try adding hickory-flavored woodchips to Napoleon's woodchip smoker.
Chicken pieces	High setting 2 min. each side. then medium-low to low setting.	20-25 min.	The joint connecting the thigh and the leg from the skinless side should be sliced 3/4 of the way though for the meat to lay flatter on the grill. This helps it to cook faster and more evenly. To add a trademark taste to your cooking, try adding mesquite-flavoured woodchips to your Napoleon woodchip smoker.
Pork chops	Medium	6 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose thicker chops for more tender results.
Spare ribs	High setting for 5 minutes low to finish	20 min. per side turn often	Choose ribs that are lean and meaty. Grill until meat easily pulls away from the bone.
Lamb chops	High setting for 5 minutes medium to finish	15 min. per side	Trim off the excess fat before grilling. Choose extra thick chops for more tender results.
Hot dogs	Medium - Low	4-6 min.	Select the larger size wieners. Slit the skin lengthwise before grilling.

Cleaning Instructions




WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.




WARNING! To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. Avoid unprotected contact with hot surfaces. Ensure all burners are turned off. Clean grill in an area where cleaning solutions will not harm decks, lawns, or patios. Do not use oven cleaner to clean any part of this gas grill. Do not use a self-cleaning oven to clean cooking grids or any other parts of the gas grill. Barbecue sauce and salt can be corrosive and will cause rapid deterioration of the gas grill components unless cleaned regularly.

Note: Stainless steel tends to oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, particularly in coastal areas and other harsh environments, such as the warm, highly humid atmosphere around pools and hot tubs. These stains could be perceived as rust, but can be easily removed or prevented. To provide stain prevention and removal, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as required with fresh water and/or stainless steel cleaner.

Grids And Warming Rack: The grids and warming rack are best cleaned with a brass wire brush during the pre-heating period. Steel wool can be used for stubborn stains. It is normal that stainless grids (if equipped) will discolor permanently from regular usage due to the high temperature of the cooking surface.

Control Panel: The control panel text is printed directly on the stainless steel and with proper maintenance will remain dark and legible. To clean the panel, use only warm soapy water or stainless steel cleaner available from your Napoleon dealer. Never apply abrasive cleaners on any stainless surfaces, especially the printed portion of the control panel or the printing will gradually rub off.

Cleaning Inside The Gas Grill: Remove the cooking grids. Use a brass wire brush to clean loose debris from the casting sides and underneath the lid. Scrape the sear plates with a putty knife or scraper, and use a wire brush to remove the ash. Remove the sear plates and brush debris from the burners with the brass wire brush. Sweep all debris from inside the gas grill into the drip pan.

Drip Pan: Accumulated grease is a fire hazard. Clean the drip pan frequently (every 4 – 5 uses or as often as required) to avoid grease buildup. Grease and excess drippings pass through to the drip pan, located beneath the gas grill and accumulate in the disposable grease tray below the drip pan. To access the disposable grease tray or to clean the drip pan, slide the drip pan free of the grill. Never line the drip pan with aluminum foil, sand or any other material as this could prevent the grease from flowing properly. The pan should be scraped out with a putty knife or scraper. Replace the disposable grease tray every 2 – 4 weeks, depending on gas grill usage. For supplies, see your Napoleon Gas Grill dealer.

Cleaning The Outer Grill Surface: Do not use abrasive cleaners or steel wool on any painted, porcelain or stainless steel parts of your Napoleon Grill. Doing so will scratch the finish. Exterior grill surfaces should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel or a non-abrasive cleaner. Always wipe in the direction of the grain. Over time, stainless steel parts discolor when heated, usually to a golden or brown hue. This discoloration is normal and does not affect the performance of the grill. Porcelain enamel components must be handled with additional care. The baked-on enamel finish is glass-like, and will chip if struck. Touch-up enamel is available from your Napoleon Grill dealer.

Infrared Burners: Because of the high intensity of the infrared burner, most drippings and food particles that fall onto the burner surface are immediately incinerated. However, some debris and residue may remain. To remove this residue after cooking, turn the grill on high with lid closed for 5-10 minutes. Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, simply light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.

Maintenance Instructions






We recommend this gas grill be thoroughly inspected and serviced annually by a qualified service person.

WARNING! Always wear protective gloves and safety glasses when cleaning your grill.

WARNING! Turn off the gas at the source and disconnect the unit before servicing. To avoid the possibility of burns, maintenance should be done only when the grill is cool. A leak test must be performed annually and whenever any component of the gas train is replaced or gas smell is present.

Burner: The burner is made from heavy wall 304 stainless steel, but extreme heat and a corrosive environment can cause surface corrosion to occur. This can be removed with a brass wire brush.



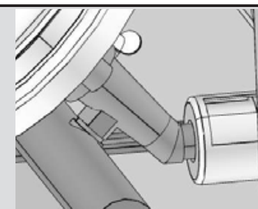
CAUTION! Beware of Spiders.

Spiders and insects are attracted to the smell of propane and natural gas. The burner is equipped with an insect screen on the air shutter, which reduces the likelihood of insects building nests inside the burner but does not entirely eliminate the problem. A nest or web can cause the burner to burn with a soft yellow or orange flame or cause a fire (flashback) at the air shutter underneath the control panel. To clean the inside of the burner, it must be removed from the gas grill: Remove the screw (s) that attaches the burner to the back wall. Slide the burner back and up wards to remove. Cleaning: Use a flexible venturi tube brush to clean the inside of the burner. Shake any loose debris from the burner through the gas inlet. Check the burner ports and valve orifices for blockages. Burner ports can close over time due to cooking debris and corrosion, use an opened paperclip or the supplied port maintenance bit to clean them. Drill out blocked ports using this drill bit in a small cordless drill. The ports are easier to clean if the burner is removed from the grill, but it can also be done with the burner installed. Do not flex the drill bit when drilling the ports, as this will cause the drill bit to break. This drill is for burner ports only, not for the brass orifices (jets) which regulate the flow into the burner. Take care not to enlarge the holes. Ensure the insect screen is clean, tight, and free of any lint or other debris.

Reinstallation: Reverse the procedure to reinstall the burner. Check that the valve enters the burner when installing. Replace sear plate mount and tighten screws to complete reinstallation.



WARNING! When reinstalling the burner after cleaning it is very important that the valve/orifice enters the burner tube before lighting your gas grill. If the valve is not inside the burner tube a fire or explosion could occur.



Protection Of Infrared Burners: The infrared burners of your grill are designed to provide a long service life, though care must taken to prevent cracking of their ceramic surfaces. Fractures will cause the burners to malfunction. The following provides a few of the causes of cracks and the steps you can take to avoid them. Damage caused by failure to follow these steps is not covered by your grill warranty.

1. Impact with hard objects - Never allow hard objects to strike the ceramic. Take care when inserting or removing cooking grates and accessories into or from the grill.

2. Contact with water or other liquids - Cold liquids contacting the hot ceramic surfaces can cause them to break. Never throw water into the grill to douse a flame. If the ceramic or interior of a burner becomes wet while not in use, later operation of the burner can create steam, which can produce sufficient pressure to crack the ceramic. Repeated soaking of the ceramic can also cause it to swell and expand. This expansion causes undue pressure on the ceramic that can cause it to crack and crumble.

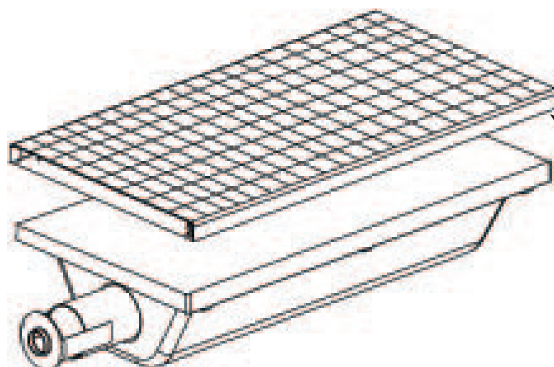
i) Never throw water into the grill to control flare-ups.

ii) Do not attempt to operate the infrared burners in open air while raining.

iii) If you find standing water in your grill (because of exposure to rainfall, sprinklers, etc.), inspect the ceramic for evidence of possible watersoaking. If the ceramic appears to be wet, remove the burner from the grill. Turn it upside down to drain the excess water and bring indoors to dry thoroughly.

3. Impaired ventilation of hot air from the grill - For the burners to function properly, hot air must have a way to escape the grill. If the hot air is not allowed to escape, the burners can become deprived of oxygen causing them to back-flash. If this occurs repeatedly, the ceramic could crack. Never cover more than 75% of the cooking surface with solid metal (i.e., griddle or large pan).

4. Incorrect cleaning - Do not clean the ceramic tile with a wire brush. If debris is collecting on your burner, light the burner and operate on high for 5 minutes with the lid open, allowing debris to burn off.



REPLACEMENT SCREEN N565-0002



WARNING! Hose: Check for abrasions, melting, cuts, and cracks in the hose. If any of these conditions exist, do not use the gas grill. Have the part replaced by your Napoleon Gas Grill dealer or qualified gas installer.

Aluminum Castings: Clean castings periodically with warm soapy water. Aluminum will not rust, but high temperatures and weathering can cause oxidation to occur on aluminum surfaces. This appears as white spots on the castings. To refinish these areas, clean first and sand lightly with fine sandpaper. Wipe the surface to remove any residue and paint with high temperature barbecue paint. Protect surrounding areas from over-spray. Follow the manufacture's directions for curing.

Troubleshooting

Problem	Possible Causes	Solution
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Improper lighting procedure. Improper preheating.	Ensure lighting procedure is followed carefully. All gas grill valves must be in the off position when the tank valve is turned on. Turn tank on slowly to allow pressure to equalize. See lighting instructions. Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes.
Excessive flare-ups/uneven heat.	Sear plates installed incorrectly. Improper preheating. Excessive grease and ash build on sear plates and in drip pan.	Ensure sear plates are installed with the holes towards the front and the slots on the bottom. See assembly instructions. Preheat grill with both main burners on high for 10 to 15 minutes. Clean sear plates and drip pan regularly. Do not line pan with aluminum foil. Refer to cleaning instructions.
Burners burn with yellow flame, accompanied by the smell of gas.	Possible spider web or other debris.	Thoroughly clean burner by removing. See general maintenance instructions.
Burner will not light with the igniter, but will light with a match.	Dead battery / or installed incorrectly. Loose electrode wire or switch terminal wires. Wrong replacement igniter. Improper gap at electrode tip.	Replace with heavy duty battery. Check that electrode wire is firmly pushed onto the terminal on the back of the igniter. Check that the lead wires from the module to the ignition switch (if equipped) are firmly pushed onto their respective terminals. One spark systems must use a one spark igniter. Ensure that the collector box is tight and the gap between the electrode end and the collector box is between 1/8” - 3/16” (3mm-5mm). The gap can be adjusted by bending the box in or out.
Humming regulator.	Normal occurrence on hot days.	This is not a defect. It is caused by internal vibrations in the regulator and does not affect the performance or safety of the gas grill. Humming regulators will not be replaced.
Burners will not cross light each other.	Plugged ports along back of burner.	Clean burner ports. See burner maintenance instructions.
“Paint” appears to be peeling inside lid or hood.	Grease build-up on inside surfaces.	This is not a defect. The finish on the lid and hood is porcelain, and will not peel. The peeling is caused by hardened grease, which dries into paint-like shards, that flake off. Regular cleaning will prevent this. See cleaning instructions.

Problem	Possible Causes	Solution
Burner output on “high” setting is too low. (Rumbling noise and fluttering blue flame at burner surface.)	Lack of gas. Supply hose is pinched. Dirty or clogged orifice. Spider webs or other matter in venturi tube.	Check gas level in propane cylinder. Reposition supply hose as necessary. Clean burner orifice. Clean out venturi tube.
Infrared burner (if equipped) flashes back (during operation the burner abruptly makes a loud “whoosh” sound, followed by a continuous blow-torch type sound and grows dim.)	Ceramic tiles overloaded with grease drippings and build-up. Ports are clogged. Burner overheated due to inadequate ventilation (too much grill surface covered by griddle or pan.) Cracked ceramic tile. Leaking gasket surrounding the ceramic tile, or a weld failure in the burner housing.	Turn burner off and allow to cool for at least two minutes. Relight burner and burn on high for at least five minutes or until the ceramic tiles are evenly glowing red. Ensure that no more than 75% of the grill surface is covered by objects or accessories. Turn burner off and allow to cool for at least two minutes, then relight. Allow burner to cool and inspect very closely for cracks. If any cracks are found, contact your authorized Napoleon dealer to order a replacement burner assembly. Contact your authorized Napoleon dealer for instructions on ordering a replacement burner assembly.

KEEP YOUR RECEIPT AS PROOF OF PURCHASE TO VALIDATE YOUR WARRANTY.

Ordering Replacement Parts

Warranty Information

MODEL: ______________________________

DATE OF PURCHASE: ______________________________

SERIAL NUMBER: ______________________________

(Record information here for easy reference)

Before contacting the Customer Care Department, check the NAC Website for more extensive cleaning, maintenance, troubleshooting and parts replacement instructions at www.napoleongrills.com. Contact the factory directly for replacement parts and warranty claims. Our Customer Care Department is available between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time) at 1-866-820-8686 or fax at 1-705-727-4282. To process a claim, we must be provided with the following information:

1. Model and serial number of the unit.
2. Part number and description.
3. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
4. Proof of purchase (photocopy of the invoice).

In some cases the Customer Care Representative could request to have the parts returned to the factory for inspection before providing replacement parts. These parts must be shipped prepaid to the attention of the Customer Care Department with the following information enclosed:

1. Model and serial number of the unit.
2. A concise description of the problem ('broken' is not sufficient).
3. Proof of purchase (photocopy of the invoice).
4. Return Authorization Number - provided by the Customer Care Representative.

Before contacting customer care, please note that the following items are not covered by the warranty:

Costs for transportation, brokerage or export duties.

Labor costs for removal and reinstallation.

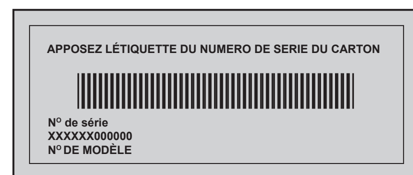
Costs for service calls to diagnose problems.

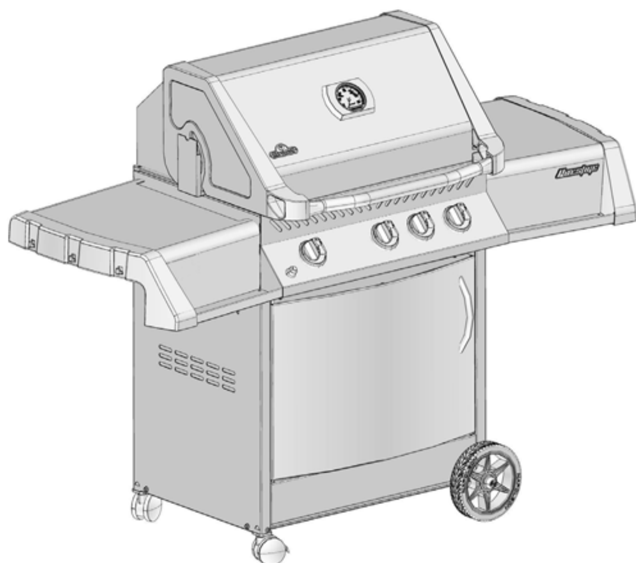
Discoloration of stainless steel parts.

Part failure due to lack of cleaning and maintenance, or use of improper cleaners (oven cleaner).

Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.









PRESTIGE II 450

INFRARED



DANGER

SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- **Fermez l'alimentation en gaz à l'appareil.**
- **Éteignez toute flamme nue.**
- **Ouvrez le couvercle.**
- **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service des incendies.**



AVERTISSEMENT

Ne tentez pas d'allumer cet appareil avant d'avoir lu la section "INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE" de ce manuel.

Pour votre sécurité n'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet ou tout autre appareil. Une bonbonne de propane de propane non branchée ne devrait pas être entreposée à proximité de cet ou de tout autre appareil. Si ces instructions ne sont pas suivies à la lettre, un feu ou une explosion pourraient s'ensuivre, causant des dommages à la propriété, des blessures corporelles ou des pertes de vie.

Note à l'installateur : Laissez ces instructions au propriétaire du gril pour consultation ultérieure.



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0201CE APR 21/11



Les grils à gaz NAPOLÉON sont fabriqués conformément aux normes strictes du

Certificat d'assurance de qualité mondialement reconnues ISO 9001-2008.

Les produits NAPOLÉON sont conçus avec des composantes et des matériaux de qualité supérieure, assemblés par des artisans qualifiés qui sont fiers de leur travail. Le brûleur et le montage de la soupape subissent un test de détection de fuites et d'allumage à une station de test de qualité et sont soigneusement inspectés par un technicien qualifié avant d'être emballés et expediés pour garantir que vous, le client, recevez le produit de qualité dont vous vous attendez de NAPOLÉON.



GARANTIE À VIE LIMITÉE DU PRÉSIDENT

NAPOLÉON garantit votre nouveau gril à gaz contre tous défauts concernant les matériaux et le procédé de fabrication tels qu'énumérés ci-après tant et aussi longtemps que vous êtes propriétaire du gril. Cette garantie couvre: la fonte d'aluminium, les cuve en acier inoxydable, les brûleurs en acier inoxydable, la grille-réchaud en acier inoxydable, les embout en LUXIDIO® de les tablettes latérale, les tablette latérale en acier inoxydable, les roues, les boutons de contrôle, le couvercle de porcelaine émaillée et le couvercle en acier inoxydable sous réserve des conditions suivantes. Pendant les dix premières années, NAPOLÉON remplacera gratuitement les pièces de rechange selon son choix. De la onzième année à vie, NAPOLÉON fournira les pièces de rechange à 50% du prix de détail courant.

Les composantes tels que les plaques de brûleur en acier inoxydable, les brûleurs infrarouges en céramique (à l'exclusion des écrans), de fonte grilles de cuisson, l'allumeur exclure les pile, la jauge de température et les soupapes de laiton sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant les trois premières années de la garantie limitée.

Tous les autres composants tels que le régulateur, les roulettes, la grille-réchaud en acier inoxydable, les moulures d'accent et les poignées en fini chrome, les tuyaux et les raccords, les pièces de fixation et les accessoires sont couverts et NAPOLÉON fournira les pièces gratuitement durant la première année de la garantie limitée.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.

Conditions Et Limitations

"NAPOLÉON garantit ses produits contre tous défauts de fabrication à l'acheteur d'origine seulement, là condition que l'achat ait été fait par l'entremise d'un représentant autorisé NAPOLÉON et sous réserve des conditions et limitations suivantes."

Cette garantie d'usine n'est pas transférable et ne peut être prolongée par aucun de nos représentants qu'elle qu'en soit la raison.

Le gril à gaz doit être installé par un installateur ou entrepreneur qualifié. L'installation doit être faite conformément aux instructions d'installation incluses avec le produit et à tous les codes d'incendie et de construction locaux et nationaux.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages causés par un usage impropre, un manque d'entretien, feux de graisse, un environnement inadéquat, un accident, des modifications, de l'abus ou de la négligence. L'installation de pièces d'autres fabricants annulera cette garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas non plus les éraflures, les bosselures, la corrosion ou la décoloration causés par la chaleur ou les produits d'entretien chimiques et abrasifs ni l'écaillage des pièces de porcelaine émaillée ni les composantes utilisées dans l'installation du gril à gaz.

Dans le cas d'une détérioration des composantes causant un mauvais fonctionnement pendant la période couverte par la garantie, un remplacement part des composantes sera effectué.

Au cours de la première année seulement, cette garantie s'applique à la réparation ou au remplacement des pièces garanties dont les matériaux ou la fabrication sont défectueux à la condition que le produit ait été utilisé conformément aux instructions d'opération et dans des conditions normales.

Après la première année, selon cette Garantie à vie limitée du Président NAPOLÉON peut, à sa discrétion, se libérer complètement de toutes ses obligations en ce qui concerne cette garantie en remboursant à l'acheteur d'origine le prix de gros de toutes pièces garanties qui sont défectueuses.

NAPOLÉON ne sera pas responsable de l'installation, main-d'oeuvre ou autres coûts ou dépenses relatives à la réinstallation d'une pièce garantie car de telles dépenses ne sont pas couvertes par cette garantie.

Nonobstant toutes les dispositions contenues dans cette Garantie à vie limitée du Président, la responsabilité de NAPOLÉON sous cette garantie est définie comme ci-dessus et elle ne s'appliquera à aucun dommage accidentel, consécutif ou indirect.

Cette garantie définit les obligations et responsabilités de NAPOLÉON en ce qui concerne le gril à gaz NAPOLÉON. Tout autre garantie énoncée ou implicite en ce qui concerne ce produit, ses composantes ou accessoires est exclue.

NAPOLÉON n'endosse ni n'autorise aucun tiers à assumer en son nom, tout autre responsabilité concernant la vente de ce produit. NAPOLÉON ne se tiendra pas responsable d'une surchauffe ou d'explosions causées par des conditions environnementales tel que des vents forts ou une ventilation inappropriée.

Tous dommages causés au gril par la température, un usage abusif ou l'utilisation de produits d'entretien chimiques ou abrasifs ne seront pas la responsabilité de NAPOLÉON.

La facture ou une copie sera requise ainsi que le numéro de série et de modèle du gril lors d'une réclamation auprès de NAPOLÉON.

NAPOLÉON se réserve le droit de demander à son représentant d'inspecter tous produits ou pièces avant d'approuver les réclamations.

NAPOLÉON n'assumera aucun frais de transport, de main-d'oeuvre ou taxes d'exportation.



AVERTISSEMENT! Si ces instructions ne sont pas suivies, des dommages matériels, des blessures corporelles ou des pertes de vie pourraient s'ensuivre. Lisez et respectez tous les avertissements et les instructions de ce manuel avant de faire fonctionner le gril.

Pratiques Sécuritaires D'utilisation

- Ce gril à gaz doit être assemblé conformément aux instructions du manuel. Si le gril a été assemblé en magasin, vous devez réviser les instructions d'assemblage afin de confirmer que le gril ait été assemblé correctement et aussi pour effectuer un test de détection de fuite avant d'utiliser le gril.
- Lire le manuel d'instructions au complet avant d'utiliser le gril.
- Ce gril doit être utilisé uniquement à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et ne doit jamais être utilisé à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage, un gazebo, une véranda avec paramoustique, ou de tout autre endroit fermé.
- Ce gril à gaz n'est pas conçu pour être installé dans ou sur des véhicules récréatifs et/ou des bateaux.
- N'installez pas le gril dans un endroit venteux. Les vents forts nuiront à la performance de cuisson de votre gril.
- Ce gril ne devra être modifié en aucun cas.
- Ne pas utiliser le gril sous une construction inflammable quels.
- Respecter les dégagements recommandés des matériaux inflammables (16" (410mm) à l'arrière du gril et 7" (178mm) sur les côtés). Une distance plus grande 24" (610mm) est recommandée à proximité d'un recouvrement de vinyle ou d'une surface vitrée.
- Lorsque le gril n'est pas utilisé, l'alimentation en gaz doit être fermée à la bonbonne de gaz .
- Lorsque la bonbonne de gaz n'est pas débranchée du gril, la bonbonne et le gril doivent être entreposés à l'extérieur, dans un endroit bien aéré.
- Lorsque le gril doit être entreposé à l'intérieur, la bonbonne de gaz doit être débranchée du gril et entreposée à l'extérieur dans un endroit bien aéré, hors de la portée des enfants. Les bonbonnes de propane ne doivent en aucun temps être entreposées à l'intérieur d'un bâtiment, d'un garage ou de tout autre endroit fermé.
- Inspectez le tuyau d'alimentation en gaz avant chaque utilisation. S'il montre des signes de fendillement excessif, d'usure ou s'il est coupé, il doit être remplacé par un ensemble de rechange spécifié par le fabricant avant d'utiliser le gril.
- Ne pas passer le tuyau d'alimentation sous le tiroir d'égouttement afin de garder une distance raisonnable entre le tuyau et le fond du gril.
- Faire un test de fuites avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une composante de gaz est changée.
- Suivre les instructions d'allumage à la lettre lorsque vous utilisez votre gril.
- Les soupapes des brûleurs doivent être fermées lorsque vous ouvrez la soupape d'alimentation en gaz.
- Les adultes et particulièrement les enfants doivent être sensibilisés aux risques que représentent les surfaces exposées à des températures élevées. Surveillez les jeunes enfants lorsqu'ils sont près du gril.
- Ne pas laisser le gril sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Ne pas allumer le gril avec le couvercle fermé.
- Ne pas utiliser le brûleur arrière en même temps que le brûleur principal.
- Ne pas déplacer le gril pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- N'utilisez pas le plateau à condiments pour entreposer des briquets, des allumettes ou autres matériaux inflammables.
- Gardez les fils électriques et les tuyaux d'alimentation en gaz éloignés des surfaces chauffantes.
- S'assurer que les plaques du brûleur sont bien en place selon le livre d'instructions. Les trous doivent être placés vers l'avant du gril (si c'est approprié).
- Nettoyer le tiroir d'égouttement et les plaques du brûleur régulièrement pour éviter les feux de graisse.
- Enlever la grille-réchaud avant d'allumer le brûleur arrière. La chaleur intense pourrait l'endommager.
- Ne pas utiliser d'eau pour contrôler les poussées de flamme.
- Inspecter les tubes de venturi des brûleurs infrarouges pour de toiles d'araignées ou toutes autres obstructions régulièrement.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec le gril chaud. Une grande différence de température pourrait causer l'éclatement de la porcelaine.
- Ne pas permettre à l'eau froide (pluie, arrosoir, boyeau d'arrosage etc) de venir en contacte avec les brûleurs en céramique. Une grande différence de température pourrait causer la céramique à fissurer.
- N'utilisez pas un pulvérisateur pour nettoyer l'appareil.

Bonbonne De Gaz

N'utilisez que des réservoirs qui répondent aux exigences des codes régionaux et nationaux. La grandeur minimale du réservoir pour le butane est de 13 kg et de 6 kg pour le propane. Assurez-vous que la bonbonne puisse fournir suffisamment de combustible pour faire fonctionner l'appareil. Si vous êtes incertain, consultez votre fournisseur de gaz.

- Soyez prudent lorsque vous manipulez la soupape de la bonbonne.
- Ne branchez jamais une bonbonne qui ne rencontre pas les exigences des normes locales.
- N'entreposez jamais de bonbonne de rechange à proximité d'un appareil en fonction. Les bonbonnes ne doivent pas être exposées à la chaleur extrême ou à la lumière directe du soleil.
- Tous les réservoirs de 7 kg ou plus doivent être placés à l'extérieur du cabinet (sous la tablette droite) sur une surface de niveau. Les réservoirs de moins de 7 kg peuvent être placés à l'intérieur du cabinet, dans le trou de la tablette inférieure. Seuls les réservoirs branchés à l'appareil peuvent être rangés dans le cabinet ou à proximité de l'appareil. Les réservoirs de rechange ne doivent pas être rangés à proximité d'un appareil allumé. Les réservoirs ne doivent pas être exposés à des chaleurs extrêmes ni au soleil direct.



AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

Branchement De La Bonbonne : Assurez-vous que le tuyau du régulateur de gaz est sans anomalie. Enlevez le bouchon sur la soupape de gaz de la bonbonne. Serrez le régulateur sur la soupape de la bonbonne. *Faites un test de détection de fuites sur tous les raccords avant d'utiliser le gril.* Un test de détection de fuites doit être fait annuellement et à chaque fois qu'une bonbonne est branchée ou qu'une pièce du système de gaz est remplacée.

Tuyau De Gaz

- Si le tuyau et le régulateur ne sont pas fournis par le fabricant, seuls les tuyaux et les régulateurs se conformant aux exigences des normes nationales et régionales peuvent être utilisés.
- Ne branchez pas l'appareil à une source d'alimentation en gaz installée en permanence.
- Assurez-vous que le tuyau n'entre pas en contact avec de la graisse, d'autres jus de cuisson chauds ou toute surface chaude sur l'appareil.
- Inspectez le tuyau régulièrement. Si le tuyau montre des signes de fendillement, de fonte ou d'usure, remplacez le tuyau avant d'utiliser l'appareil.
- La longueur recommandée du tuyau est de 0,5 m. Le tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur.
- Assurez-vous que le tuyau ne soit pas plié ou tordu lorsque installé.
- Remplacez le tuyau avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

Régulateur

Le tableau ci-dessous affiche les valeurs d'entrée de l'appareil.

450

Brûleur	Taille De L'injecteur I	II	(GROSS) Entrée De Chaleur (Total)	Utilisation De Gaz (Total)
Principal	61	65	8.2kW	596g/h
Infrarouge	61	65	4.1kW	298g/h
Arrière	58	63	4.7kW	342g/h
Latéral	61	66	4.0kW	291g/h

Gaz certifiés / pressions - Vérifiez la plaque d'homologation pour vous assurer qu'elle corresponde avec la liste suivante.

Catégorie de gaz	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)	I3B/P(50)
Grandeurs de l'injecteur (voir ci-dessus)	I	I	II
Gaz / pressions	Butane 30 mbar Propane 30 mbar	Butane 28-30 mbar Propane 37 mbar	Butane 50 mbar Propane 50 mbar
Pays	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Les régulateurs pour le butane et le propane doivent posséder un indice d'au moins 1500 g/h (450 series). Ne démontez pas et ne modifiez pas le régulateur. N'utilisez que des régulateurs fournissant les pressions affichées dans le tableau ci-dessus.

Test De Détection De Fuites



AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée .



AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.



Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.



1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

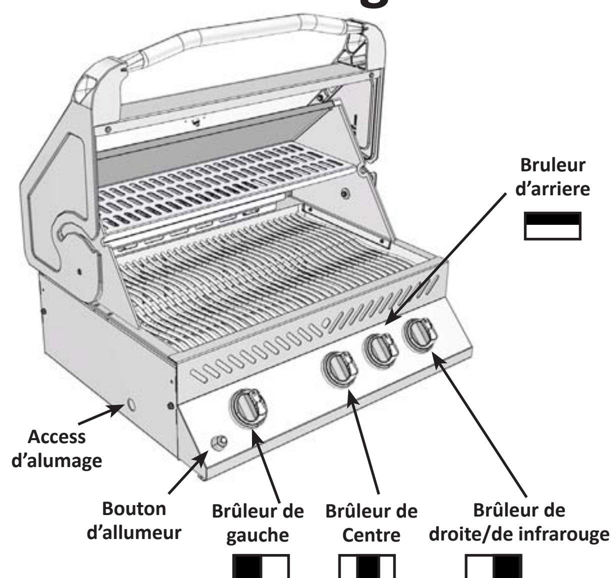


3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

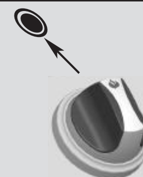
Instruction D'allumage






AVERTISSEMENT! Ouvrez le couvercle

Fermez



AVERTISSEMENT! Fermez tous les boutons de contrôle des brûleurs, ouvrez la soupape d'alimentation en gaz lentement.

Allumage du brûleur principal à tube	Allumage du brûleur arrière. (si équipé)	Allumage du brûleur infrarouge. (si équipé)	Allumage du brûleur latéral. (facultatif)
1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle.	1. Ouvrez le couvercle du brûleur.
2. Tournez le bouton du brûleur gauche sur “high”.	2. Enlevez la grille-réchaud.	2. Tournez le bouton du brûleur infrarouge sur “high”.	2. Tournez le bouton de contrôle du brûleur latéral sur “high”.
3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.	3. Tournez le bouton de contrôle du brûleur arrière sur “high”.	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.	3. Poussez et tenir la bouton d'allumeur, ou allumez avec une allumette.
4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.	4. Poussez et tenir la bouton d'allumeur ou allumez avec une allumette.	4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.	4. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.
5. Aussitôt que le brûleur de gauche tube est allumé sur ‘high’, tournez le bouton du brûleur du centre et celui et droite tube sur ‘high’.	5. Si l'allumage ne se fait pas immédiatement, fermez le bouton de contrôle du brûleur et attendez 5 minutes. Repeter.		



AVERTISSEMENT! N'utilisez jamais le brûleur arrière avec le brûleur principal.

Instructions D'opération

Éclairage initial: Lorsqu'il est allumé pour la première fois, le gril dégagera une légère odeur. Ceci est un phénomène normal et temporaire causé par l'évaporation des peintures et lubrifiants internes utilisés dans le processus de fabrication et ne se reproduira plus. Allumez simplement les brûleurs de cuve à "high" pendant une demi-heure.

Utilisation Du Brûleur Principal: Avant de cuire les aliments il est recommandé de préchauffer le gril à "high" avec le couvercle fermé pendant environ 10 minutes. Les aliments à cuisson courte (poisson, légumes) peuvent être grillés avec le couvercle ouvert. Une cuisson avec le couvercle fermé procurera des températures plus élevées et plus constantes qui réduiront la période de cuisson et cuiront la viande de façon plus égale. Les aliments qui requièrent un temps de cuisson de plus de 30 minutes, tels que les rôtis, peuvent être cuits en utilisant la méthode indirecte (avec le brûleur allumé du côté opposé à l'emplacement de la viande). Lorsque vous faites cuire des viandes très maigres, comme une poitrine de poulet ou du porc maigre, il est à conseiller de huiler les grilles de cuisson avant le préchauffage ce qui aura pour effet d'empêcher la viande de trop coller aux grilles. Le fait de cuire de la viande avec beaucoup de gras, peut causer des flambées soudaines. Il suffit alors d'enlever le gras avant la cuisson ou de réduire la température pour remédier à ce problème. En cas de flambées, éloignez les aliments de la flamme et réduisez la température. Gardez le couvercle ouvert. Pour des instructions plus détaillées, veuillez consulter le "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON.

Utilisation Du Brûleur Infrarouge De Cuve (si équipé): Suivez la procédure d'allumage du brûleur infrarouge de cuve et faites fonctionner à "high" pendant 5 minutes avec le couvercle fermé ou jusqu'à ce que les brûleurs en céramique deviennent incandescents. Placez les aliments sur les grilles de cuisson et faites cuire selon les temps spécifiés dans le "Tableau de cuisson à l'infrarouge". Au choix, continuez de cuire par-dessus le brûleur infrarouge à "high", "medium" ou "low", en tournant souvent les aliments, ou placez les aliments éloignés du brûleur infrarouge, fermez le couvercle et laissez la température de convection terminer la cuisson de vos aliments plus lentement.



AVERTISSEMENT ! Dû à la chaleur intense produite pour le brûleur infrarouge, les aliments qui sont laissés sur les brûleurs sans surveillance brûleront rapidement. Gardez le couvercle ouvert lorsque vous faites fonctionner le brûleur infrarouge à "high". La chaleur intense vous assure des températures adéquates de rayonnement même lorsque le couvercle est ouvert. Ceci vous permettra de surveiller les aliments afin de prévenir qu'ils brûlent.

Cuisson Directe: Placez les aliments à cuire sur la grille de cuisson, directement au-dessus de la chaleur. Cette méthode est habituellement utilisée pour faire saisir les aliments ou pour la nourriture nécessitant une courte cuisson - les hamburgers, les steaks, le poulet, les légumes, etc. La nourriture est d'abord saisie afin d'emprisonner les jus et la saveur, puis la température est réduite afin de terminer la cuisson selon vos préférences.

Cuisson Indirecte: Avec un ou plusieurs brûleurs en fonction, placez la nourriture à cuire sur la grille au-dessus d'un brûleur inactif. La chaleur circule autour de l'aliment, ce qui le fait cuire lentement et de façon égale. Ce type de cuisson ressemble à la cuisson dans un four et est généralement utilisé pour les plus grosses pièces de viande telles que les rôtis, les poulets ou les dindes, mais il peut aussi être utilisé pour cuire la nourriture ayant tendance à produire des poussées de flamme. Ce type de cuisson diminuera la température; le ralentissement de la cuisson donnera une viande plus tendre à chaque fois.

Utilisation Du Brûleur Arrière: (si équipé) Enlevez la grille-réchaud avant de l'allumer. Les grilles de cuisson doivent également être enlevées si elles interfèrent avec l'utilisation de la rôtissoire. Le brûleur arrière est conçu pour être utilisé avec l'ensemble de rôtissoire. Consultez les instructions de montage de l'ensemble rôtissoire pour plus de détails. Pour placer le contre-poids au bon endroit enlevez le moteur de la rôtissoire de son support. Placez la broche qui supporte la viande sur les deux supports à l'intérieur du gril. Le morceau de viande se placera naturellement avec son côté le plus pesant vers le bas. Fixez le contre-poids en place en plaçant le bras vers le haut. Vous devez ensuite glisser le poids vers le haut ou vers le bas afin de contrebalancer le poids de la viande puis serrez- le en place. Replacez le moteur et commencez la cuisson. Placez la lèchefrite sous la viande pour récupérer le jus de cuisson qui servira pour arroser la viande et créer ainsi une délicieuse sauce naturelle. On peut également ajouter un peu d'eau si nécessaire pour favoriser l'arrosage. Afin de capturer le jus à l'intérieur de la viande, réglez le brûleur arrière à "high" jusqu'au brunissement puis, réduisez ensuite la chaleur pour une cuisson complète. Gardez le couvercle fermé pour obtenir de meilleurs résultats. Vos rôtis et volailles seront parfaitement dorés à l'extérieur tout en restant tendres et juteux à l'intérieur. Par exemple, un poulet de 3 livres sur la rôtissoire sera cuit dans approximativement 1h30 à une température entre moyenne et haute. Consultez votre "Livre de recettes toutes saisons" de NAPOLEON pour de plus amples informations.



AVERTISSEMENT! La sauce BBQ et le sel sont corrosifs et causeront une détérioration rapide des composantes de votre gril à gaz à moins de les nettoyer régulièrement. Une fois la cuisson terminée, démontez les composantes de la rôtissoire, lavez-les bien à l'eau chaude savonneuse et rangez-les à l'intérieur.

Utilisation Des Brûleurs Latéraux (si équipé) : Les brûleurs latéraux peuvent être utilisés comme un rond de cuisinière normal pour chauffer les sauces, les soupes etc. Le gril doit être placé de manière à ce que le vent n'affecte pas le fonctionnement des brûleurs latéraux car il en réduirait la performance. Le diamètre recommandé du chaudron ou de la poêle est de 200 à 250 mm.



AVERTISSEMENT! Ne faites jamais cuire des alimentS sur les grilles des brûleurs latéraux. Elles Sont spécifiquement conçues pour les chaudrons et les casseroles.

Chaleur Infrarouge

La plupart des gens ne réalisent pas que la source de chaleur qui nous est la plus familière et que le soleil émet pour réchauffer la planète est l'énergie infrarouge. L'énergie infrarouge est une forme d'énergie électromagnétique dont la longueur d'onde est tout juste plus grande que la lumière rouge visible du spectre lumineux mais plus petite que les ondes radios. Cette forme d'énergie fut découverte en 1800 par Sir William Herschel qui fit passer la lumière du soleil à travers un prisme qui divisa la lumière en ses composants du spectre lumineux. Il démontra que la plus forte concentration de chaleur qui émanait des rayons provenait de la région du spectre lumineux juste au-dessus du rouge, où aucune lumière n'était visible. C'est cela l'énergie infrarouge. La plupart des matériaux absorbent facilement l'énergie infrarouge sous un large spectre de longueur d'onde, causant une augmentation de température des matériaux. C'est le même phénomène qui se produit lorsque nous ressentons de la chaleur durant une exposition au soleil. Les rayons infrarouges du soleil voyagent dans l'espace, pénètrent l'atmosphère et notre peau. Ceci provoque une augmentation de l'activité moléculaire de la peau, créant des frictions internes et générant de la chaleur, nous permettant de ressentir de la chaleur.

Les aliments cuits au-dessus des sources de chaleur infrarouges sont réchauffés selon le même principe. Le charbon de bois est la méthode traditionnelle de cuisson à l'infrarouge dont nous sommes les plus familiers. Les briquettes incandescentes émettent de l'énergie infrarouge à l'aliment qui se fait cuire et ce, avec très peu d'assèchement. Les jus de cuisson ou les graisses qui s'échappent des aliments dégouttent sur le charbon de bois et se vaporisent en fumée, donnant ainsi aux aliments leur goût savoureux. Les brûleurs infrarouges de Napoléon fonctionnent de la même façon. Dans chaque brûleur, 10 000 orifices possédant chacun leur flamme rendent la surface de la céramique incandescente. Cette incandescence émet le même type de chaleur infrarouge sans le souci du charbon de bois qui est souvent malpropre. Il procure aussi une chaleur plus uniforme qui est plus facile à contrôler que celle du charbon de bois. Pour saisir les aliments, les brûleurs peuvent être réglés à "high" et être ensuite réglés plus bas pour une cuisson plus lente. Nous savons combien cela est difficile avec le charbon de bois. Les brûleurs traditionnels au gaz réchauffent les aliments d'une façon différente. L'air entourant le brûleur est réchauffé par le processus de combustion et s'élève ensuite vers les aliments à cuire. Cette méthode génère des températures plus basses qui sont idéales pour les aliments plus fragiles tels que les fruits de mer et les légumes. En conclusion, les brûleurs infrarouges de Napoléon produisent un rayonnement intense qui vous donnera des steaks, des hambourgeois et des viandes qui seront plus juteux et plus savoureux. Pour connaître les temps de cuisson et certains conseils, consultez le tableau de cuisson à l'infrarouge.

Tableau de cuisson à l'infrarouge

Aliment	Réglage Des Contrôles	Temps De Cuisson	Conseils Pratiques
Steak 1" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium" Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage à "medium"	4 min - Saignant 6 min - À point 8 min - Bien cuit	Lorsque vous choisissez votre viande, demandez une viande qui est marbrée. Le gras de la viande agira comme un élément attendrissant durant la cuisson et gardera la viande plus juteuse.
Hambourgeois 1/2" d'épaisseur	Réglage à "high" 2 min chaque côté Réglage à "high" 2 1/2 min chaque Côté Réglage à "high" 3 min chaque côté	4 min - Saignant 5 min - À point 6 min - Bien cuit	Pour terminer la cuisson de vos hambourgeois tous en même temps, nous vous conseillons de varier l'épaisseur de vos boulettes. Pour ajouter une saveur exotique à votre viande, ajoutez des copeaux de bois à saveur de hickory dans une pipe à boucane de Napoléon.
Morceaux de poulet	Réglage à "high" 2 min chaque côté ensuite réglage de "medium-low" à "low"	20-25 min	L'articulation qui retient le pilon à la cuisse doit être coupée au 3/4 à partir du côté sans peau afin de permettre à la viande d'être plus à plat sur la grille de cuisson. Ceci permettra à la viande de cuire de façon plus uniforme et plus rapidement. Pour ajouter une touche personnelle à votre poulet, ajoutez des copeaux de bois à saveur de mesquite dans une pipe à boucane de Napoléon.
Côtelettes de porc	Medium"	6 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes de porc plus épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Côtes	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "low" pour terminer la cuisson	20 min chaque côté tournez souvent	Choisissez des côtes bien charnues et maigres. Grillez jusqu'à ce que la viande se détache facilement des os.
Côtelettes d'agneau	Réglage à "high" pendant 5 minutes ensuite réglage à "medium" pour terminer la cuisson	15 min chaque côté	Coupez l'excès de gras avant de faire cuire. Choisissez des côtelettes très épaisses pour obtenir une viande plus tendre.
Saucisses	"Medium" - "low"	4-6 min	Choisissez des saucisses plus grosses. Faites une entaille dans la peau, sur la longueur de la saucisse avant de faire griller.

Nettoyage



AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que les brûleurs sont éteints avant de nettoyer. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Nettoyez votre gril dans un endroit où les produits de nettoyage n'endommageront pas votre patio, terrain ou terrasse. N'utilisez pas de produit de nettoyage à fourneau pour nettoyer votre gril. La sauce BBQ et le sel sont très corrosifs et causeront une détérioration très rapide de votre gril à moins que vous ne fassiez un nettoyage régulier.

Note : L'acier inoxydable a tendance à s'oxyder ou à tacher en présence de chlorures et de sulfures que l'on retrouve particulièrement dans les zones côtières ainsi que dans les environnements chauds et humides tels que les piscines et les spas. Ces taches peuvent être prises pour de la rouille mais il peuvent être facilement enlevées et même évitées. Afin de prévenir les taches, nettoyez toutes les surfaces en acier inoxydable à toutes les trois à quatre semaines ou au besoin avec de l'eau douce et un nettoyant à acier inoxydable.

Les Grilles De Cuisson Et La Grille-Réchaud: Les grilles de cuisson et la grille-réchaud sont plus faciles à nettoyer durant la période de préchauffage en utilisant une brosse en laiton. Une laine d'acier peut être utilisée pour les taches les plus rebelles. Les grilles en acier inoxydable (si équipé) vont changer de couleur en permanence dû à la chaleur excessive de la surface de cuisson.

Nettoyage Du Panneau De Contrôle : Le texte sur le panneau de contrôle est imprimé directement sur l'acier inoxydable. Avec un entretien adéquat, le texte demeurera toujours foncé et lisible. N'utilisez pas de détergents abrasifs (Ajax, Vim, Old Dutch etc.) pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable, spécialement la partie imprimée du panneau de contrôle. Le texte disparaîtra graduellement si vous utilisez ces produits. Utilisez seulement le nettoyant d'acier inoxydable Napoléon, disponible chez votre détaillant Napoléon.

Nettoyage Des Brûleurs Infrarouges : Vu la chaleur très intense des brûleurs infrarouges, la plupart des jus de cuisson et des particules de nourriture qui tombent sur la surface de ces brûleurs seront incinérés immédiatement. Cependant, certains résidus peuvent demeurer. Pour enlever ces résidus après la cuisson, réglez le gril à “high” avec le couvercle fermé pendant 5-10 minutes. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à “HIGH” pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.

Nettoyage De L'intérieur Du Gril: Enlevez les grilles de cuisson. Utilisez une brosse en laiton pour enlever les débris non-incrustés sur les côtés de la cuve et à l'intérieur du couvercle. Grattez les plaques de brûleur avec un couteau à mastic ou un grattoir puis utilisez une brosse en laiton pour enlever la suie. Enlevez les plaques de brûleur et nettoyez les débris sur le brûleur à l'aide de la brosse. Nettoyez tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du gril en les faisant tomber dans le tiroir d'égouttement. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir en jetant les débris dans le récipient à graisse jetable. Le récipient jetable devrait être remplacé entre deux et quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange informez-vous à votre représentant. Assurez-vous de replacer les plaques de brûleur dans la bonne position. (Consultez les instructions de montage si nécessaire pour un positionnement correct).

Tiroir d'égouttement : L'accumulation de graisse peut créer un risque de feu. Nettoyez le tiroir d'égouttement fréquemment (à toutes les 4 ou 5 utilisations ou au besoin) afin d'éviter une accumulation de graisse.
La graisse et les jus de cuisson tombent dans le tiroir d'égouttement qui se trouve sous la cuve du gril et s'accumulent dans le récipient à graisse jetable qui se situe sous le tiroir d'égouttement. Pour accéder au récipient à graisse jetable ou pour nettoyer le tiroir d'égouttement, glissez ce dernier hors du gril. Ne tapissez jamais votre tiroir d'égouttement de papier d'aluminium, de sable ou de tout autre matériau, car ceci aurait pour effet de nuire au bon écoulement de la graisse. Le tiroir d'égouttement devrait être gratté à l'aide d'un couteau à mastic ou d'un grattoir. Remplacez le récipient à graisse jetable toutes les deux à quatre semaines selon la fréquence d'utilisation du gril. Pour vous procurer des récipients de rechange, consultez votre détaillant de gril Napoléon.

Nettoyage De L'extérieur Du Gril: N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer les pièces peintes, de fini porcelaine ou en acier inoxydable. Les éléments en porcelaine émaillée doivent être manipulés avec soin. Le fini émaillée étant cuit il devient comme du verre; il s'ébrèchera au moindre choc. Vous pouvez vous procurer de la peinture émaillée pour les retouches chez votre détaillant NAPOLEON. Utilisez une solution d'eau savonneuse chaude pour nettoyer l'extérieur du gril pendant qu'il est encore tiède au toucher. Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable utilisez un produit de nettoyage à acier inoxydable ou un produit de nettoyage tout usage sans abrasif. Frottez toujours dans le sens du grain. N'utilisez pas de laine d'acier car elle égratignerait le fini. Les pièces en acier inoxydable vont décolorer sous l'effet de la chaleur pour habituellement prendre une couleur dorée ou brune. Cette décoloration est normale et n'affectera pas la performance du gril.

Instructions D'entretien

Nous vous conseillons de faire inspecter ce gril à gaz annuellement par un technicien de service qualifié.




AVERTISSEMENT! Portez toujours des gants protecteurs et des lunettes de sécurité lorsque vous nettoyez votre gril.




AVERTISSEMENT! Fermez le gaz à la source et débranchez l'appareil avant l'entretien. L'entretien devrait être effectué seulement lorsque le gril est froid pour éviter toutes possibilités de brûlure. Un test de détection de fuites devrait être effectué annuellement ou à chaque fois qu'une composante de gaz est remplacée.

Brûleur Tube: Le brûleur est fait d'acier inoxydable 304, mais en raison de la chaleur extrême et d'un environnement corrosif, il se produira une corrosion de surface. Enlevez cette corrosion à l'aide d'une brosse en laiton. Nettoyez les orifices bouchées à l'aide d'un trombonne déplié. N'agrandissez surtout pas les orifices du brûleur.



ATTENTION! Aux Araignées

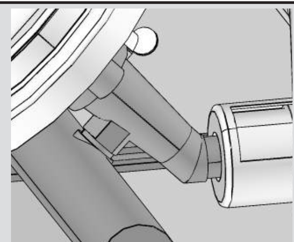
Les araignées et les insectes sont attirés par l'odeur du propane et du gaz naturel. Le brûleur est muni d'un grillage contre les insectes qui protège le volet d'air réduisant ainsi la possibilité que les insectes se construisent des nids dans le brûleur mais ceci n'est pas efficace à 100 %. Le nid ou la toile d'araignée fera que le brûleur produira une flamme jaune pâle ou orangée ou causera des "ratés" de feu au niveau des volets d'air sous le panneau de contrôle. Pour nettoyer l'intérieur du brûleur vous devez le détacher du gril. Retirez la vis qui fixe le brûleur à la paroi arrière du gril. Soulevez l'arrière du brûleur vers le haut pour le retirer. Utilisez une brosse flexible de tube de venturi pour nettoyer l'intérieur du brûleur. Faites sortir tous les débris qui se trouvent à l'intérieur du brûleur en le brossant.

En raison des débris de cuisson et de la corrosion, les orifices de brûleur peuvent se boucher avec le temps. Nettoyez les orifices bouchés à l'aide de ce foret inséré dans une petite perceuse sans fil. Les orifices du brûleur peuvent être nettoyés si le brûleur est en place. Toutefois, le nettoyage sera plus facile si le brûleur est retiré du gril. Ne pliez pas le foret en nettoyant les orifices, car le foret casserait. Ce foret doit être utilisé pour les orifices de brûleur seulement. Ne l'utilisez pas pour les orifices en laiton (jets) qui servent à régulariser le débit vers le brûleur.

Assurez-vous que le grillage est propre, serré et libre de tous débris ou déchets. Vérifiez également que les orifices de la soupape sont propres. N'agrandissez surtout pas les orifices. Réinstallez le brûleur. Assurez-vous que la soupape pénètre le brûleur lors de la réinstallation. Replacez le couvre-brûleur et la vis centrale afin de terminer l'installation.



AVERTISSEMENT! Lors de la réinstallation du brûleur après le nettoyage, il est très important que la soupape / l'orifice entre dans le brûleur avant que vous allumiez votre gril à gaz. Si la soupape n'est pas à l'intérieur du brûleur, un feu ou une explosion pourrait survenir.





AVERTISSEMENT! Boyau: Vérifiez l'usure, coupures, craquelures ou s'il est fondu. Si vous découvrez une de ces défectuosités, n'utilisez pas votre gril. Faites remplacer la pièce par votre détaillant NAPOLEON ou par un installateur qualifié.

Moulages En Aluminium: Nettoyez les moulages périodiquement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse chaude. L'aluminium ne rouillera pas mais dû aux chaleurs élevées et aux effets climatiques, une oxydation se produira sur les surfaces d'aluminium. Ceci apparaîtera comme des taches blanches sur les moulages. Pour réparer le fini des moulages, sablez-les à l'aide d'un papier émeri fin. Essuyez la surface et peinturez avec de la peinture à gril haute température. Protégez les alentours des vapeurs de peinture. Suivez les directives de séchage inscrites sur la bonbonne de peinture.

Protection Du Brûleur Infrarouge: Le brûleur infrarouge de votre gril est conçu pour vous offrir une longue durée de vie. Cependant, certaines précautions doivent être prises afin d'éviter que les surfaces en céramiques ne fissurent, causant ainsi un mauvais fonctionnement du brûleur. Vous trouverez ci-dessous les causes de fissuration les plus courantes ainsi que les moyens à prendre pour les éviter. Tout dommage résultant d'une négligence de votre part à observer les consignes ci-dessous ne sera pas couvert par la garantie.

1. Impact avec des objets durs - Ne laissez jamais d'objets durs cogner la céramique. Faites très attention lorsque vous retirez ou installez la grille de cuisson et autres accessoires dans votre gril. Si ces objets devaient tomber sur la céramique, elle risque très probablement de fissurer.

2. L'eau et les autres liquides - Des liquides froids qui entrent en contact avec des surfaces chaudes en quantité considérable risquent de fissurer la surface de la céramique. Ne jetez jamais d'eau dans le gril pour éteindre des poussées de flamme. De plus, si la céramique ou l'intérieur d'un brûleur deviennent mouillés alors qu'ils ne sont pas en fonction, le brûleur risque de produire de la vapeur d'eau au prochain usage, ce qui peut produire suffisamment de pression pour faire fissurer la céramique. Le trempage répété de la céramique la fera dilater et prendre de l'expansion. Cette expansion causera des pressions anormales sur la céramique et risque de la faire fissurer et s'effriter.

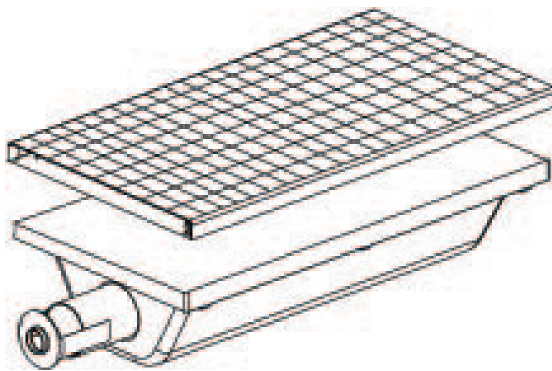
i) Ne jamais jeter d'eau dans le gril pour contrôler les poussées de flamme.

ii) Ne faites pas fonctionner le brûleur infrarouge sous la pluie.

iii) Si vous découvrez de l'eau dans votre gril (provenant de la pluie, d'arrosoirs, etc.), vérifiez si elle est entrée en contact avec la céramique. Si la céramique semble mouillée, retirez le brûleur du gril. Tournez-le à l'envers pour égoutter le surplus d'eau. Apportez le brûleur à l'intérieur et laissez-le sécher complètement.

3. Mauvaise évacuation de l'air chaud sortant du gril - Pour que le brûleur fonctionne adéquatement, l'air chaud doit pouvoir s'échapper du gril. Si l'air chaud.

4. Ne nettoyez pas la tuile de céramique avec une brosse métallique. Si des débris s'accumulent sur le brûleur, allumez simplement le brûleur et faites fonctionner à "HIGH" pendant cinq minutes avec le couvercle ouvert, permettant aux débris de se consumer.



Écrans de rechange N565-0002

Guide De Dépannage

Problème	Causes possibles	Solutions
Faible chaleur/petite flamme lorsque le bouton de contrôle est à "high".	Procédure d'allumage incorrect.	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
	Mauvais préchauffage.	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à "high" pendant 5 à 10 minutes.
Poussées de flamme excessives/chaleur inégale.	Plaques de brûleur mal installées.	Assurez-vous que les plaques sont installées avec les trous vers l'avant et les fentes en dessous. Voir les instructions d'assemblage.
	Mauvais préchauffage	Préchauffez le gril en allumant les brûleurs de cuve à "high" pendant 5 à 10 minutes.
	Accumulation excessive de graisse et de cendres sur les plaques de brûleur et dans le tiroir d'égouttement.	Nettoyez les plaques de brûleur et le tiroir d'égouttement régulièrement. Ne tapissez pas le tiroir d'égouttement avec du papier d'aluminium. Consultez les instructions de nettoyage.
Les flammes produites par les brûleurs sont jaunes et vous détectez une odeur de gaz.	Possibilité de toiles d'araignée ou autres debris.	Retirez le brûleur et nettoyez-le complètement. Consultez les instructions d'entretien.

Problème	Causes possibles	Solutions
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur mais s'allume avec une allumette.	La pile est déchargée ou installée incorrectement.	Remplacez la pile par une pile neuve.
	Mauvais contact des fils de l'électrode et des terminaux.	Vérifiez que les fils de l'électrode sont solidement enfoncés sur le terminal du module d'allumage. Vérifiez que les fils de raccordement du module au bouton d'allumeur sont solidement enfoncés sur chacun de leur terminal respectif. (si équipé)
	Le fil de l'électrode est relâché.	Assurez-vous que le fil de l'électrode soit poussé bien au fond et soit bien serré sur le terminal derrière l'allumeur.
	Mauvais écart du bout de l'électrode.	Assurez-vous que le boîtier de l'électrode est bien fixé et que la distance entre l'électrode et le boîtier est entre 1/8" et 3/16" (3mm-5mm). La distance peut être ajustée en rabattant le boîtier vers l'extérieur ou vers l'intérieur.
	Les flammes se séparent du brûleur.	Fermez le volet d'air légèrement - voir le problème précédent.
La peinture semble peler à l'intérieur du couvercle.	Accumulation de graisse sur les surfaces internes.	Ceci n'est pas un défaut. Le fini du couvercle est en acier inoxydable et porcelainisé et ne pèlera pas. Le pelage est causé par la graisse qui durci et sèche comme des éclats de peinture qui pèlent. Un nettoyage régulier préviendra ce problème. Consultez les instructions de nettoyage.
Les contrôles sont réglés à "high" mais la chaleur générée par les brûleurs est trop basse.	Manque de gaz.	Vérifiez le niveau de propane dans la bonbonne.
	Le tuyau d'alimentation en gaz est pincé.	Replacez le tuyau d'alimentation convenablement.
	L'injecteur du brûleur est sale ou obstrué.	Nettoyez l'injecteur du brûleur.
	Présence de toiles d'araignée ou autres débris dans le tube du venturi.	Nettoyez le tube du venturi.
	Le régulateur de propane est en situation de "faible débit".	Assurez-vous que la procédure d'allumage est suivie à la lettre. Tous les boutons de contrôle du gril doivent être fermés lorsque vous ouvrez la soupape de la bonbonne. Tournez la soupape de la bonbonne lentement pour assurer l'équilibre de la pression. Voir les instructions d'allumage.
Le brûleur infrarouge (si équipé) produit des retours de flamme (pendant qu'il fonctionne, le brûleur fait subitement un bruit qui s'apparente à un "whoosh", suivi d'un bruit continuel semblable à une lampe à souder et qui diminue en intensité.	Les tuiles de céramique sont surchargées de graisse de cuisson et d'accumulations, les orifices sont obstrués.	Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes. Réallumez le brûleur et réglez-le à "high" pendant au moins cinq minutes ou jusqu'à ce que les tuiles deviennent uniformément incandescentes.
	Le brûleur a surchauffé dû à une ventilation inadéquate (trop grande surface de cuisson recouverte par des plaques de cuisson ou des plateaux).	Ne recouvrez pas plus que 75 % de la surface de cuisson avec des objets ou des accessoires. Fermez le brûleur et laissez-le refroidir pendant au moins deux minutes puis réallumez-le.
	Des tuiles de céramique sont fissurées.	Laissez le brûleur refroidir puis vérifiez de près pour des fissures. Si vous détectez des fissures, commandez un brûleur de rechange auprès de votre détaillant autorisé Napoléon.
	Le joint d'étanchéité autour de la céramique n'est plus étanche, ou une soudure dans le boîtier du brûleur est cassée.	Contactez votre détaillant autorisé Napoléon pour obtenir des instructions sur l'achat d'un brûleur de rechange.

GARDEZ VOTRE REÇU COMME PREUVE D'ACHAT POUR VALIDER VOTRE

Commande De Pièces De Rechange

Information Sur La Garantie

MODÈLE: ______________________________

DATE D'ACHAT: ______________________________

NUMÉRO DE SÉRIE: ______________________________

(Inscrivez l'information ici pour y avoir accès facilement.)

Avant de contacter le département du service aux consommateurs, consultez le site Web de NAC pour obtenir plus d'instructions sur le nettoyage, l'entretien, le dépannage et le remplacement des pièces à www.napoleongrills.com. Contactez le fabricant directement pour obtenir des pièces de rechange et faire des réclamations au titre de la garantie. Le département du service aux consommateurs est à votre disposition entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est) au 1-866-820-8686 ou par télécopieur au 705-727-4282. Pour qu'une réclamation soit traitée, l'information suivante est nécessaire :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Numéro de la pièce et description.
3. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
4. Preuve d'achat (copie de la facture).

Dans certains cas, le département du service aux consommateurs peut demander de retourner la pièce pour des fins d'inspection avant de fournir une pièce de rechange. Les pièces doivent être expédiées port payé à l'attention du département du service aux consommateurs avec l'information suivante :

1. Modèle et numéro de série de l'appareil.
2. Description concise du problème (« brisé » n'est pas suffisant).
3. Preuve d'achat (copie de la facture).
4. Numéro d'autorisation de retour - fourni par le représentant du département du service aux consommateurs.

Avant de contacter le service aux consommateurs, veuillez prendre note que les items suivants ne sont pas couverts par la garantie :

coûts de transport, de courtage et frais d'exportation;

coûts de main-d'oeuvre pour l'enlèvement et l'installation de la pièce;

coûts des appels de service pour diagnostiquer le problème;

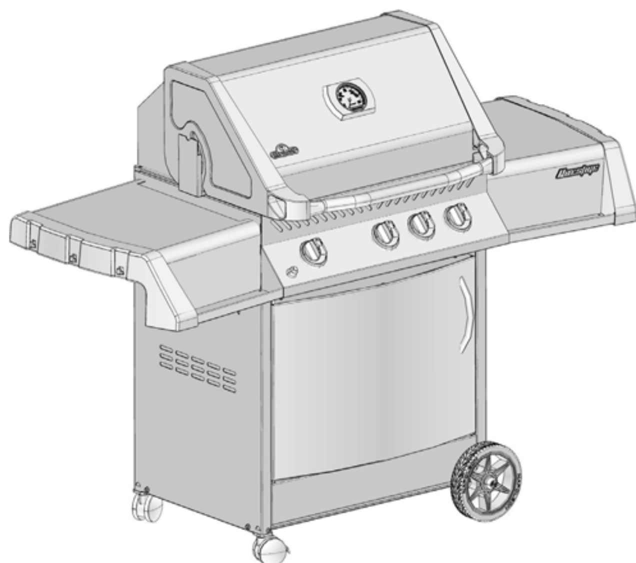
décoloration des pièces en acier inoxydable;

bris des pièces causé par un manque d'entretien et de nettoyage, ou par l'utilisation de nettoyants inappropriés (nettoyant à fourneau).

Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.









PRESTIGE II 450

INFRARED



GEVAAR

INDIEN U GAS RUIKT:

- **Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.**
- **Doof open vlammen.**
- **Open het deksel.**
- **Blijf uit de buurt van het apparaat indien u gas blijft ruiken en neem onmiddellijk contact op met het gasbedrijf of de brandweer.**



WAARSCHUWING

Steek dit apparaat niet aan voordat u de instructies van het hoofdstuk AANSTEKEN in deze handleiding hebt gelezen.

Sla geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of dampen op of gebruik deze niet in de buurt van dit of enig ander apparaat. Een niet-gebruikte, losgekoppelde gasfles mag niet in de buurt van dit of enig ander apparaat worden opgeslagen. Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Bewaar Deze Handleiding Voor Referentie



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com



N415-0201CE APR 21/11



De NAPOLEON-gasbarbecues worden vervaardigd volgens de strenge normen van het wereldwijd erkende ISO 9001-2008-kwaliteitscertificaat.

NAPOLEON-producten bevatten kwaliteitsonderdelen en -materiaal en worden geassembleerd door goed opgeleide vakmensen die trots zijn op hun werk. De branders en kleppen worden getest op lekkage en brandbestendigheid in een proefstation en worden grondig gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus voordat zij worden verpakt en verzonden. Zo ontvangt u als klant met zekerheid het kwaliteitsproduct dat u van NAPOLEON verwacht.



Napoleon-Gasbarbecues - Beperkte Levenslange Garantie Van De President

NAPOLEON garandeert uw nieuwe NAPOLEON-gasbarbecue op materiaal- en constructiefouten voor zolang als u er de eigenaar van bent. Deze garantie geldt voor: aluminium gietwerk (exclusief verf), roestvrije staal basis, roestvrije staal bedieningspaneel (exclusief scherm tekst), roestvrijstalen branders, roestvrijstalen grillroosters, roestvrijstalen zijrekken, LUXIDIO®-zijrekken, eindstoppen, wielen, knoppen, geëmailleerde deksels en roestvrijstalen deksels. Er dient aan de volgende voorwaarden te zijn voldaan. Tijdens de eerste tien jaar zal NAPOLEON naar eigen goeddunken gratis voorzien in reserveonderdelen. Vanaf het elfde jaar zal NAPOLEON voorzien in reserveonderdelen tegen 50% van de gangbare kleinhandelsprijs.

Alle overige onderdelen inclusief afstelknoppen, casters, roestvrij stalen warmhoudrekken, verchroomde randen en handgrepen, slangen en aansluitelementen, bevestigingsmiddelen en accessoires, zijn gedekt en Napoleon zal deze gedurende het eerste jaar van de beperkte garantie kosteloos leveren.

Voor gedekte onderdelen als de roestvrijstalen kookplaten, de keramische infrarood branders (met uitzondering van de schermen),gietijzeren bereidingsroosters de ontsteker (met uitzondering van de batterijen), de temperatuursonde en de koperen kleppen zal NAPOLEON gratis voorzien in onderdelen tijdens de eerste drie jaren van de beperkte garantie.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.

Voorwaarden en beperkingen

“NAPOLEON garandeert haar producten tegen fabrieksfouten alleen tegenover de oorspronkelijke koper, mits zij werden aangeschaft via een erkende NAPOLEON-handelaar.

De aanschaf moet voldoen aan de volgende voorwaarden en beperkingen: “Deze fabrieksgarantie is niet overdraagbaar en mag op geen enkele manier door onze vertegenwoordigers worden verlengd. De gasbarbecue moet door een gemachtigde, erkende onderhoudstechnicus of aannemer worden geïnstalleerd. De installatie moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de met het product meegeleverde installatie-instructies en met alle lokale en nationale bouw- en brandreglementen.

Deze beperkte garantie dekt geen schade ten gevolge van verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, vetbrand, een vijandige omgeving, een ongeval, wijzigingen, misbruik of verwaarlozing, en het installeren van onderdelen van andere fabrikanten maakt deze garantie ongeldig.

Deze beperkte garantie dekt bovendien geen krassen, deuken, verf, roest of verkleuring door hitte, schurende en chemische schoonmaakmiddelen, en dekt ook niet het afbladderen van geëmailleerde onderdelen of tijdens de installatie van de gasbarbecue gebruikte onderdelen.

Worden de onderdelen zoveel slechter dat ze tijdens de duur van de beperkte garantie niet meer werken, dan zal een vervangend onderdeel worden geleverd.

Alleen tijdens het eerste jaar omvat deze garantie de vervanging van gegarandeerde defecte onderdelen met materiaal- of constructiefouten mits het product werd bediend in overeenstemming met de bedieningsinstructies en onder normale omstandigheden.

Na het eerste jaar kan NAPOLEON met betrekking tot deze beperkte levenslange garantie van de president beslissen alle verplichtingen af te wijzen aangaande deze garantie door aan de oorspronkelijke door deze garantie gedekte koper de groothandelsprijs van de door de garantie gedekte maar defecte onderdelen terug te betalen.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor de installatie-, loon- of alle andere (on)kosten betreffende het opnieuw installeren van een door de garantie gedekt onderdeel en deze onkosten worden niet door deze garantie gedekt.

In afwijking van de bepalingen van deze beperkte levenslange garantie van de president, wordt de verantwoordelijkheid van NAPOLEON volgens deze garantie gedefinieerd als hierboven en wordt zij in geen geval uitgebreid tot enige incidentele, gevolg- of indirecte schade.

Deze garantie bakent de verplichtingen en de aansprakelijkheid van NAPOLEON af met betrekking tot NAPOLEON-gasbarbecues en enige andere expliciete of impliciete garantie aangaande dit product, zijn onderdelen of accessoires is uitgesloten.

NAPOLEON aanvaardt geen andere aansprakelijkheid met betrekking tot de verkoop van dit product en geeft ook geen derde de toestemming om dergelijke aansprakelijkheid voor haar te aanvaarden. NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor: overgloeien, uitwaaien ten gevolge van weersomstandigheden zoals sterke wind, of onvoldoende verluchting. Beschadiging van de gasbarbecue ten gevolge van het weer, hagel, ruwe behandeling, of schadelijke chemicaliën of reinigingsmiddelen kan niet ten laste van NAPOLEON worden gelegd.

Bij het indienen van een claim bij NAPOLEON zijn de verkoopovereenkomst of een kopie ervan en het serie- en modelnummer vereist.

NAPOLEON behoudt het recht het betreffende product of onderdeel door haar vertegenwoordiger te laten controleren voordat een claim wordt gehonoreerd.

NAPOLEON is niet verantwoordelijk voor transportkosten, loonkosten of uitvoerbelastingen.



WAARSCHUWING! Indien deze aanwijzingen niet precies worden opgevolgd, kan dat brand- of explosiegevaar meebrengen en materiële schade, persoonlijk letsel of de dood veroorzaken.

Veiligheidspraktijken

- Deze gasgrill dient exact volgens de instructies in de gebruiksaanwijzing in elkaar te worden gezet. Indien de grill in de winkel in elkaar is gezet, dient u de montagevoorschriften door te nemen om vast te stellen dat de grill correct in elkaar is gezet, en u dient de verplichte lektests uit te voeren voordat u de grill gebruikt.
- Lees vóór gebruik de gebruikshandleiding van de gasbarbecue helemaal door.
- Deze gasbarbecue mag alleen buiten op een goed verluchte plek worden gebruikt. Gebruik hem nooit in een gebouw, garage of een andere gesloten ruimte.
- Deze gasbarbecue mag niet in of op pleziervoertuigen en/of -vaartuigen worden geïnstalleerd.
- Niet op winderige plekken plaatsen. Stevige wind tast het kookrendement van de gasbarbecue aan.
- Deze gasbarbecue mag absoluut niet worden gewijzigd.
- Plaats het apparaat niet onder een onbeschermde brandbare constructie.
- Laat voldoende ruimte tussen brandbaar materiaal en het apparaat: 16”(410mm) tegenover de achterkant en 7”(178mm) tegenover de zijkanten. In de buurt van vinyl of grote vensterruiten wordt extra 24”(610mm) ruimte aanbevolen.
- De gastoevoer moet ter hoogte van de gasfles of de aardgaskraan worden afgesloten wanneer de barbecue niet wordt gebruikt.
- Wanneer de gasfles niet losgekoppeld wordt van het apparaat, moeten de gasbarbecue en de fles buiten op een goed verluchte plek worden opgeslagen.
- Bij opslag van de gasbarbecue binnen moet de gasfles worden losgekoppeld van de barbecue, verwijderd en buiten opgeslagen op een goed verluchte plek, buiten het bereik van kinderen. Losgekoppelde flessen mogen niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte worden bewaard.
- Controleer vóór gebruik de brandstoftoevoerslang. Blijkt dat er te veel afgeschaafde of versleten plekken zijn of dat de slang scheuren vertoont, dan moet deze voordat de gasbarbecue wordt gebruikt worden vervangen door een andere door de fabrikant goedgekeurde slang.
- Leid de slang niet onder de lekbak – laat voldoende ruimte met de onderzijde van het apparaat est het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging van gasonderdelen.
- Volg de instructies voor ontsteking tijdens de bediening van de barbecue zorgvuldig op.
- De branderknoppen moeten uit staan wanneer de gastoevoerkraan wordt opengedraaid.
- Het bovenste deksel moet worden gesloten wanneer de gasbarbecue wordt opgewarmd.
- Volwassenen en vooral kinderen moeten worden gewezen op de gevaren van hoge temperaturen aan het kookoppervlak. Jonge kinderen die zich in de buurt van de gasbarbecue bevinden, moeten in het oog worden gehouden.
- Laat een werkende barbecue niet onbeheerd staan.
- Steek de branders niet aan wanneer het deksel gesloten is.
- Gebruik de achterste brander niet wanneer de hoofdbranders werken.
- Verplaats de barbecue niet wanneer hij nog heet of aan het werken is.
- Gebruik het kruidenrek niet om aanstekers, lucifers of ander ontvlambaar materiaal te bewaren.
- Houd elektrische snoeren en brandstoftoevoerslangen verwijderd van hete oppervlakken.
- De branderknoppen moeten uit staan wanneer de gastoevoerkraan wordt opengedraaid.
- Zorg ervoor dat de kookplaten in de juiste positie staan, volgens de betreffende installatie-instructies. De gaten moeten naar de voorzijde van de gasbarbecue gericht zijn. (Als toepasbaar)
- Maak geregeld het vetkommetje en de kookplaten schoon om vetophoping en bijgevolg vetbranden te voorkomen.
- Controleer de venturibuis van de infrarood brander af en toe op spinnenwebben en op andere verstoppingen. Maak de buizen volledig schoon als u dergelijke verstoppingen aantreft.
- Gebruik geen water om opflakkeringen onder controle te krijgen.
- Zorg ervoor dat er geen koud water (regen, sproeier, slang etc.) in aanraking komt met een hete keramische branders. Door het grote temperatuurverschil kunnen de keramische tegels barsten.
- Gebruik geen wasinstallaties met hoge druk om een onderdeel van het apparaat schoon te maken.

Gasfles

Gebruik uitsluitend goedgekeurde gasflessen. Een gasfles voor op butaan werkende apparaten moet minimaal 13 kg wegen; voor op propaan werkende barbecues bedraagt het minimumgewicht 6 kg. Zorg ervoor dat de fles voldoende gas bevat voor een goede werking van het apparaat. Neem in geval van twijfel contact op met het lokale gasbedrijf.

- Draai altijd voorzichtig aan de gastoevoerkraan.
- Sluit nooit een niet-goedgekeurde gasfles aan op het apparaat.
- Alle flessen van minimaal 7 kg moeten op een vlakke ondergrond buiten de omkasting (onder het rechterzijrek) worden geplaatst. Flessen van minder dan 7 kg mogen binnen de omkasting, in het gat van het onderste rek, worden geplaatst. Alleen op het apparaat aangesloten flessen mogen in de omkasting of naast de barbecue worden bewaard. Reserveflessen mogen niet in de buurt van een werkend apparaat worden opgeslagen. Gasflessen mogen niet worden blootgesteld aan overmatige hitte of direct zonlicht.



WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de gasslang zo loopt dat er voldoende afstand blijft tegenover de onderkant van het apparaat. Slangen die in contact komen met hete oppervlakken kunnen smelten of lekken, en zo een brand veroorzaken.

Aansluiting Van De Gasfles: Zorg ervoor dat er geen kinken zijn in de slang van de gasregelaar. Verwijder de dop of plug van de gastoevoerkraan. Bevestig de regelaar aan de gastoevoerkraan. Test alle verbindingen op lekkage voordat u de barbecue gebruikt. De lektest moet op de volgende momenten worden uitgevoerd: jaarlijks, telkens als een gasfles wordt aangesloten of wanneer een gasonderdeel werd vervangen.

Gasslang

- Indien de slang en de regelaar niet door de fabrikant worden meegeleverd, dan mogen alleen goedgekeurde slangen en regelaars worden gebruikt.
- Sluit het apparaat niet aan op een permanente gasinstallatie.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met vet, ander heet braadvet of hete oppervlakken van de barbecue.
- Controleer de slang regelmatig. Indien hij gescheurd, gesmolten of versleten is, moet hij worden vervangen voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.
- De voor de slang aanbevolen lengte bedraagt 0,5 m. Hij mag niet langer dan 1,5 m zijn.
- Zorg ervoor dat er bij de installatie geen verdraaiing of kinken zijn in de slang.
- Vervang de slang vóór de vervaldatum die erop vermeld staat.

Regelaar

In de volgende tabel vindt u invoerwaarden voor het apparaat.

450

Brander	Openings groote(Bruto)		Warmte-Invoer (Totaal)	Gasverbruik (Totaal)
	I	II		
Hoofbrander	61	65	8.2kW	596g/h
Hoofbrander(I.R.)	61	65	4.1kW	298g/h
Achterzijde	58	63	4.7kW	342g/h
Zijbrander	61	66	4.0kW	291g/h

Gecertificeerde gassen / drukwaarden – Controleer of de kenplaat overeenkomt met de volgende lijst.

Gassoort	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Openingsgrootten (zie hierboven)	I	I	II
Gassen / drukwaarden	Butaan 30mbar Propaan 30mbar	Butaan 28-30mbar Propaan 37mbar	Butaan 50mbar Propaan 50mbar
Landen	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

De regelaars voor zowel butaan- als propaangas moeten een nominale waarde hebben van ten minste (450) 1500 g/u. Knoei niet met de regelaar of wijzig hem niet. Gebruik uitsluitend regelaars die de in de bovenstaande tabel vermelde druk leveren.

Instructies I.V.M. Lektest



WAARSCHUWING! Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.



WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.







LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

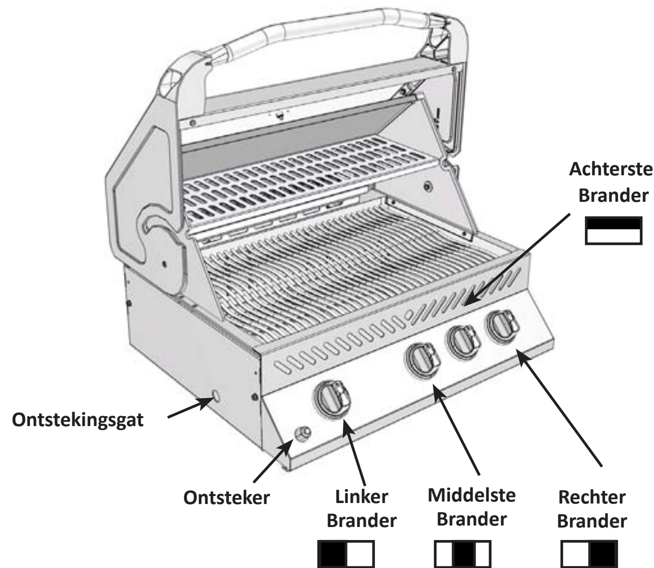
Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.

Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.

Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.

Sluit de gastoevoer af.

Instructies I.V.M. Aansteken






WAARSCHUWING! Open het deksel.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de branderknoppen uit staan en draai dan de gastoevoerkraan open.

Van Positie



Aansteken hoofdbuis brander	Aansteken achterste Brander (Als uitgerust)	Aansteken infrarood Hoofdbrander (Als uitgerust)	Aansteken Zijbrander (Als uitgerust)
1. Open het deksel.	1. Open het deksel.	1. Open het deksel.	1. Open het branderdeksel.
2. Draai de knop van de linkerbrander in de hoogste stand.	2. Verwijder het armhoudrek.	2. Draai de knop van de linker of de rechter infrarood brander in de hoge stand.	2. Draai de knop van de zijbrander in de hoogste stand.
3. Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.	3. Draai de knop van de achterste brander in de hoge stand.	3. Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.	3. Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.
4. Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.	4. Houd de ontstekingsknop ingedrukt totdat de barbecue is aangestoken of steek aan met een lucifer.	4. Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.	4. Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.
5. Zodra de linkerbrander in de hoge stand aan het branden is, kunt u de knop van de middelste en/of de rechterbrander in de hoge stand draaien.	5. Draai de branderknop dicht indien geen onmiddellijke ontsteking. Wacht vijf minuten.		



WAARSCHUWING! Gebruik de achterste brander niet wanneer een van de hoofdbranders werkt.

Kookinstructies

Wanneer de gasbarbecue voor het eerst wordt aangestoken, zult u een geur ruiken. Dat is normaal en is maar heel tijdelijk. Het gaat om het "inbranden" van verf en smeermiddelen binnenin die werden gebruikt tijdens de productie. Dit gebeurt maar één keer. Laat de hoofdbranders ongeveer een half uur lang op de hoogste stand aan staan. Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

Gebruik Van De Hoofdbranders: Bij het schroeien van voedsel is voorverwarming aanbevolen door alle hoofdbranders ca. 10 minuten lang in de hoge stand te plaatsen met het deksel gesloten. Voedsel dat niet lang hoeft te worden gekookt (vis, groenten), mag met het deksel open worden gebarbecued. Wanneer met het deksel gesloten wordt gekookt, krijgt u hogere, evenrediger verdeelde temperaturen die de kooktijd verminderen en het vlees gelijkmatiger bakken. Voedsel met een kooktijd van meer dan 30 minuten (bv. gebraad) kan indirect worden klaargemaakt (met de brander die tegenover het voedsel ligt). Bij het bereiden van bijzonder mager vlees zoals kippenborsten of mager varkensvlees mogen de roosters vóór de voorverwarming eerst worden ingesmeerd met olie om te voorkomen dat het vlees blijft eraan kleven. Wanneer vlees met veel vet wordt klaargemaakt, kunnen vlammen opflakkeren. Snijd het vet weg of verlaag de temperatuur om opflakkering te voorkomen. Gebeurt dit toch, plaats dan het voedsel weg van de vlammen en verminder de temperatuur. Laat het deksel open. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.

Gebruik Van De Infrarood Hoofdbrander: Volg de ontstekingsprocedures van de infrarood brander en laat deze 5 minuten lang op de hoogste stand staan met het deksel gesloten of totdat de keramische branders roodgloeiend zijn. Plaats het voedsel op de roosters en bereid het volgens de in de tabel voor barbecueën op infrarood vermelde kooktijden. Ga vervolgens, afhankelijk van uw persoonlijke smaak, door met koken over de infrarood branders in de hoge, middelste of lage stand, draai het voedsel regelmatig om of plaats het weg van de infrarood branders, sluit het deksel en laat vervolgens uw voedsel langzaam voortkoken op oventemperatuur.



WAARSCHUWING! Vanwege de intense hitte van de infrarood branders brandt voedsel dat onbewaakt wordt achtergelaten over branders snel aan. Zorg dat het deksel geopend is wanneer u kookt met de infrarood branders in de hoge stand. Met een open deksel zorgt de intense hitte overal voor de gepaste temperatuur voor schroeien. U kunt het voedsel ook beter zien en zo aanbranden voorkomen.

Direct Koken: Plaats het op de grill te bereiden eten direct op de hitte. Deze methode wordt over het algemeen gebruikt voor het dichtschroeien of voor eten dat geen lange bereidingstijd vereist – hamburgers, steaks, stukjes kip, groenten, enz. Het eten wordt eerst dichtgeschroeid om sappen en smaak vast te houden waarna de temperatuur wordt verlaagd om het bereiden af te maken naar uw voorkeur.

Indirect Koken: Plaats het op de grill te bereiden eten bij één of meerdere werkende branders op één van de branders die uit staat. De hitte circuleert rondom het eten, waardoor het langzaam en gelijkmatig wordt bereid. Deze bereidingswijze is vergelijkbaar met het bereiden in uw oven en wordt over het algemeen toegepast op grotere stukken vlees zoals braadvlees, kip of kalkoen, maar kan ook worden toegepast op eten dat baat heeft bij hogere vlammen. Deze bereidingswijze met lagere temperaturen en langere bereidingstijden resulteert in mals eten, iedere keer dat u grillt.

Gebruik Van De Achterste Brander: (Als uitgerust) *Verwijder vóór gebruik het warmhoudrek.* De grillroosters moeten eveneens worden verwijderd als daarmee het spit wordt gehinderd. De achterste brander is bedoeld voor gebruik met het meegeleverde spit. Zie de instructies i.v.m. het monteren van het spit. Verwijder voor het gebruiken van het tegengewicht de motor van het spit uit de barbecue. Plaats het spit met het klaar te maken vlees in de houders binnenin de barbecue. Het vlees gaat vanwege het gewicht met de zwaarste zijde naar beneden hangen. Span de tegengewichtsarm en het gewicht aan zodat de arm naar boven wijst. Schuif het tegengewicht voor evenwicht naar binnen of naar buiten en zet het vast. Monteer de motor opnieuw op zijn plaats en begin te koken.

Plaats onderaan een bord om het vet op te vangen. U kunt dit over het vlees gieten of gebruiken als saus zonder dat u er iets hoeft aan toe te voegen. U kunt het eventueel aanlengen. Om het vlees lekker sappig te houden, gebruikt u eerst de achterste brander in de hoge stand totdat het bruin wordt. Verminder vervolgens de temperatuur en kook het voedsel gaar. Houd het deksel gesloten voor een beter resultaat. Gebraad en gevogelte worden perfect bruin aan de buitenkant en blijven sappig en mals binnenin. Kip aan het spit van ca. 1,5 kg bijvoorbeeld is in de middelste tot hoge stand gaar in ongeveer anderhalf uur. Raadpleeg het door Napoleon gepubliceerde kookboek voor nadere gedetailleerde aanwijzingen.



WAARSCHUWING! Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Gebruik Van De Zijbrander: (Als uitgerust) De zijbrander kan worden gebruikt zoals de branders bovenaan een fornuis, voor saus, soep etc. De gasbarbecue moet zodanig worden geplaatst dat de zijbrander uit de wind staat zodat hij optimaal werkt. De aanbevolen pandiameter bedraagt 200 tot 250 mm.

Infrarode Hitte

De meeste mensen beseffen niet dat de warmtebron die we het beste kennen (de zon), de aarde hoofdzakelijk opwarmt met infrarode energie. Infrarode energie is een vorm van elektromagnetische energie met een golflengte die een klein beetje langer is dan het rode einde van het zichtbare lichtspectrum, maar minder lang dan radiogolven. Deze energie werd in 1800 ontdekt door Sir William Herschel die aan de hand van een prisma zonlicht splitste in zijn samenstellende kleuren. Hij toonde aan dat de meeste warmte van de zonnestraal in het spectrale gedeelte valt, net na het rode einde van het spectrum, waar er geen zichtbaar licht was. Dat is infrarode energie. De meeste materialen absorberen gemakkelijk infrarode straling in een breed spectrum van golflengtes, waardoor hun temperatuur verhoogt. Hetzelfde fenomeen doet zich voor wanneer we aan zonlicht zijn blootgesteld: we voelen ons warmer. De infrarode zonnestralen verplaatsen zich door de lege ruimte (vacuüm), door de atmosfeer en doordringen onze huid. Daardoor wordt de moleculaire activiteit in de huid verhoogd, wat aanleiding geeft tot interne frictie en warmte genereert. Daardoor voelen we warmte.

Voedsel dat over infrarode warmtebronnen wordt gekookt, wordt via hetzelfde principe opgewarmd. Houtskool is de traditionele manier van koken op infrarood waarmee we allen vertrouwd zijn. De gloeiende briketten geven infrarode energie af aan het te bereiden voedsel en hebben een zeer klein uitdrogend effect. Uit het voedsel ontsnappende sappen of oliën druipen op de houtskool en verdampen tot rook, waardoor het voedsel zijn heerlijk gebarbecuede smaak krijgt. De infrarood brander van Napoleon kookt op dezelfde wijze. Elke brander telt 10.000 openingen met elk hun eigen minuscule vlam die het oppervlak van de keramiek rood doen gloeien. Deze gloed geeft hetzelfde type infrarode hitte af aan het voedsel, zonder de troep die houtskool meebrengt. Ook de verwarmde oppervlakte is consistenter en kan veel gemakkelijker worden geregeld dan een houtskoolvuur. Voor onmiddellijk schroeien kunnen de branders op hoog worden ingesteld; zij kunnen ook lager worden gedraaid voor trager koken. Iedereen weet hoe moeilijk dat is met een houtskoolvuur. Traditionele gasbranders verwarmen voedsel op een andere manier. De lucht rond de brander wordt door verbranding verwarmd en stijgt vervolgens op naar het te bereiden voedsel. Dit geeft aanleiding tot lagere barbecuetemperaturen, ideaal voor meer verfijnde gerechten zoals fruits de mer of groenten. Het komt erop neer dat de infrarood branders van Napoleon in verband met schroeien de nodige hitte produceren zodat u lekkerdere, meer sappige steaks, hamburgers of ander vlees kunt klaarmaken. Voor kooktijden en tips verwijzen wij u naar de tabel voor barbecueën op infrarood.

Tabel Voor Barbecueën Op Infrarood

Voedsel	Instelling	Kooktijd	Nuttige Tips
Steak 2,5 cm dik	Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde, vervolgens middelste stand Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde, vervolgens middelste stand	4 min. – saignant 6 min. – à point 8 min. – goed gebakken	Wanneer u het vlees koopt om te barbecueën, bestel dan gemarmerd vlees, met fijne dooradering met vet. Dankzij het vet behoudt het vlees tijdens de bereiding zijn natuurlijke malsheid en blijft het vochtig en sappig.
Hamburger 1,3 cm dik	Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde Hoogste stand – 2,5 min. aan elke zijde Hoogste stand – 3 min. aan elke zijde	4 min. – saignant 5 min. – à point 6 min. – goed gebakken	Hamburgers bereiden naar eenieders smaak wordt makkelijker via het kiezen van vleespasteitjes van verschillende dikte. Probeer om het vlees een exotische smaak te geven hickoryhoutspanen toe te voegen aan de buis voor roken.
Kip	Hoogste stand – 2 min. aan elke zijde middelste/lage tot laagste stand	20-25 min.	Het gewricht tussen de dij en het been langs de zijde waar geen huid is, moet voor ¾ worden doorgesneden zodat het vlees platter op de barbecue kan liggen. Zo kan het sneller en uniformer worden klaargemaakt. Probeer voor het verkrijgen van een typische smaak houtspanen van mesquitebomen toe te voegen aan de buis voor roken.
Varkenskoteletten	A point	6 min. per zijde	Snijd het overtollige vet weg voordat u ze op de barbecue legt. Opteer voor dikkere koteletten voor malser vlees.
Varkensribbetjes	Hoogste stand gedurende 5 minuten	20 min. per zijde draai vaak	Kies magere ribbetjes waar veel vlees aan hangt. Barbecue totdat het vlees gemakkelijk van de rib kan worden getrokken.
Lamskoteletten	Hoogste stand gedurende 5 minuten gemiddeld tot einde	15 min. per zijde	Snijd het overtollige vet weg voordat u ze op de barbecue legt. Opteer voor extra dikke koteletten voor malser vlees.
Hot Dogs	Middelste – laagste stand	4-6 min.	Kies dikkere hotdogs. Maak een lange snee in het vel voordat u ze op de barbecue legt.

Reinigings Instructies






WAARSCHUWING! Monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen wanneer het schoonmaken.

WAARSCHUWING! Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Barbecuesaus en zout kunnen corrosief zijn en tasten de onderdelen van de barbecue snel aan als deze niet regelmatig worden schoongemaakt.

Nota: roestvrijstaal heeft de neiging om te roesten in de aanwezigheid van chloriden en sulfiden, in het bijzonder in kustgebieden en andere ruwe gebieden zoals de warme, hoogvochtige atmosfeer rond zwembaden en bubbelbaden. Deze vlekken lijken op roest, maar kunnen makkelijk worden verwijderd en voorkomen. Om zeker te zijn van roestbestrijding, dient u alle roestvrijstalen oppervlakken elke 3-4 weken of zo vaak als nodig is met zoet water en roestvrijstaalreiniger te wassen.

Roosters En Warmhoudrek: De roosters en het warmhoudrek maakt u bij voorkeur schoon tijdens het voorverwarmen met behulp van een zachte koperen borstel. Voor hardnekkige vlekken mag u ook staalwol gebruiken. Roestvrijstalen roosters verkleuren permanent bij normaal gebruik vanwege de hoge temperatuur van het kookoppervlak.

Bedieningspaneel: De tekst van het bedieningspaneel is te vinden op het roestvrije staal. Met de juiste zorg zal het staal donker en leesbaar blijven. Om het paneel schoon te maken, gebruik uitsluitend warm zeepwater of de roestvrije staal reiniger verkrijgbaar bij de Napolean dealer. Gebruik geen schuurmiddelen op roestvrije oppervlaktes, vooral niet op het tekst gedeelte van het bedieningspaneel, omdat de tekst na verloop van tijd er door zal vervagen.

Infrarood Branders : Vanwege de hoge intensiteit van de infrarood brander, wordt het grootste gedeelte van het braadvet en de etensresten die op de branders vallen, onmiddellijk verbrand. Er kunnen echter wat afval en restjes overblijven. Draai de barbecue gedurende 5 à 10 minuten in de hoogste stand met het deksel gesloten om deze resten na het koken te verwijderen.

Reinigen Van De Binnenkant Van De Gasbarbecue: Verwijder de grillroosters. Verwijder met een zachte koperen borstel de losse resten van de gegoten binnenzijden en van de binnenkant van het deksel. Schuur de kookplaten af met een stopverfmes of een schraapmesje en verwijder de as met een metalen borstel. Verwijder de kookplaten en veeg de etensresten van de branders met een koperen borstel. Veeg alle zich in de barbecue bevindende resten in de afneembare lekbak. Plaats de kookplaten opnieuw op de juiste plaats (lees de montage-instructies voor de juiste oriëntatie).

Lekbak: Schuif de lekbak uit om het schoonmaken te vergemakkelijken. De bak moet vaak worden gereinigd (om de 4 à 5 beurten) om vetophoping te voorkomen. Vet en ander overtollig braadvet komen in de lekbak onderaan de gasbarbecue terecht en worden eronder in het disposable vetkommetje opgevangen. Opgehoopt vet kan vuur vatten. Bekleed of vul de lekbak niet met aluminiumfolie of zand, omdat daarmee het vet niet ongehinderd kan weglekken. De bak moet worden schoongeschraapt met een stopverfmes of een schraapmesje en alle resten moeten in het disposable vetkommetje worden geveegd. Dit kommetje dient om de 2 à 4 weken te worden vervangen, afhankelijk van de gebruiksfrequentie. Neem voor benodigdheden contact op met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues.

Reinigen Van De Buitenkant Van De Gasbarbecue: Reinig geverfde, geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen niet met schurende schoonmaakmiddelen. Geëmailleerde onderdelen dienen extra voorzichtig te worden gehanteerd. De aangebakken geëmailleerde afwerking lijkt op glas en schilfert wanneer men erop slaat. Om het email te retoucheren kunt u contact opnemen met uw handelaar van Napoleon-gasbarbecues. De buitenkant van de barbecue moet met lauw zeepwater worden schoongemaakt wanneer hij nog warm aanvoelt. Reinig de roestvrijstalen oppervlakken met een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of met een niet-schurend product. Veeg altijd schoon met de draad mee. Staalwol maakt krassen in de afwerking en mag niet worden gebruikt. Roestvrijstalen onderdelen verkleuren (ze worden goudkleurig of bruin) wanneer ze worden opgewarmd. Dat is normaal en beïnvloedt de werking van de barbecue niet.

Onderhouds Instructies

Wij raden aan deze gasbarbecue jaarlijks grondig te laten inspecteren en onderhouden door een bevoegd servicemonteur.




WAARSCHUWING! Monteren werkhandschoenen en een veiligheidsbril te dragen wanneer het schoonmaken.




WAARSCHUWING! Sluit de gastoevoer af aan de bron en schakel het apparaat uit voor iedere onderhoudsbeurt. Onderhoud mag alleen worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld, om mogelijke brandwonden te voorkomen. Een lektest moet jaarlijks en telkens als een gasonderdeel werd vervangen, worden uitgevoerd.

Brander: De brander is vervaardigd uit dik roestvrij staal (type 304), maar vanwege de overmatige hitte en de corrosieve omgeving zal zich blauwverkleuring voordoen. Verwijder de blauwverkleuring met een koperen borstel.

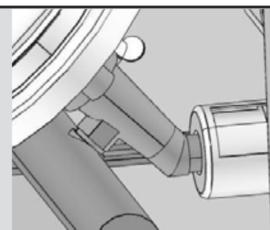


LET OP! Beware Van Spinnen

Ontstop verstopte openingen met een open paperclip. Maak de branderopeningen niet groter. Spinnen en insecten worden aangetrokken door de geur van propaan- en aardgas. De brander is op de ventilatieklep voorzien van een insectenscherm. Zo is de kans kleiner dat insecten in de brander nesten gaan bouwen, hoewel het probleem niet volledig kan worden geëlimineerd. Nesten of spinnenwebben doen de brander met een zachtgele of oranje vlam branden of veroorzaken brand (terugslag) ter hoogte van de ventilatieklep onder het bedieningspaneel. Indien u de brander binnenin wenst schoon te maken, moet hij eerst uit de barbecue worden gehaald. Verwijder de zich in het midden van de brander bevindende schroef. Til de achterkant van de brander omhoog om hem te verwijderen. Maak de binnenkant van de brander schoon met een soepele voor venturibuizen bestemde borstel. Schud los afval uit de brander, door de gasinlaat. Zorg ervoor dat het insectenscherm schoon is, strak vastzit, lintvrij is en geen sporen vertoont van ander afval. Controleer ook of de ventielopeningen schoon zijn. Maak de openingen niet groter. Plaats de brander terug op zijn plaats. Controleer of de klep in de brander gaat wanneer u deze installeert. Plaats het deksel en de montageschroeven terug om de installatie af te ronden.



WAARSCHUWING! Het is erg belangrijk dat bij het herinstalleren van de brander na het reinigen, de/het klep/uiteinde de brander in gaat voordat u uw gasgrill aansteekt. Als de klep niet in de brander zit, kan brand- of explosiegevaar ontstaan.





WAARSCHUWING! Slang: Controleer op afgeschaafde, gesmolten, doorgesneden en gebarsten plekken. Gebruik de gasbarbecue niet indien de slang er zo uitziet. Laat het onderdeel vervangen door uw Napoleon-handelaar in gasbarbecues of door een erkend gasinstallateur.

Aluminium Gietwerk: Maak het gietwerk regelmatig schoon met lauw zeepwater. Aluminium roest niet, maar vanwege de hoge temperaturen en de weerselementen, kan zich op aluminiumoppervlakken oxidatie voordoen. Op het gietwerk ziet u dan witte vlekken. Om het opnieuw zijn oorspronkelijk uitzicht te geven, kunt u die vlekken afvegen en het gietwerk polijsten met fijn schuurpapier. Veeg het oppervlak af om afval te verwijderen en verf het met tegen hoge temperaturen bestendige, speciaal voor barbecues bestemde verf. Zorg ervoor dat dingen in de omgeving niet mee besproeid worden. Volg de aanwijzingen van de spuitbus.

Bescherming Van Infrarood Branders: De infrarood branders van uw barbecue zijn special ontworpen om lang mee te gaan. U dient echter een aantal maatregelen te nemen om barsten in het keramische oppervlak te voorkomen want deze kunnen ervoor zorgen dat de branders slecht functioneren.

Hierna volgt een overzicht van veelvoorkomende oorzaken van barsten en de te nemen maatregelen om deze te voorkomen. Schade ten gevolge van het niet in acht nemen van deze maatregelen wordt niet gedekt door de garantie.

1. Botsing met harde voorwerpen – Zorg ervoor dat harde voorwerpen nooit in botsing komen met de keramiek. Wees voorzichtig bij het plaatsen van kookroosters en accessoires in de barbecue of bij het verwijderen ervan. Indien deze voorwerpen op de keramiek vallen, zal deze waarschijnlijk barsten.

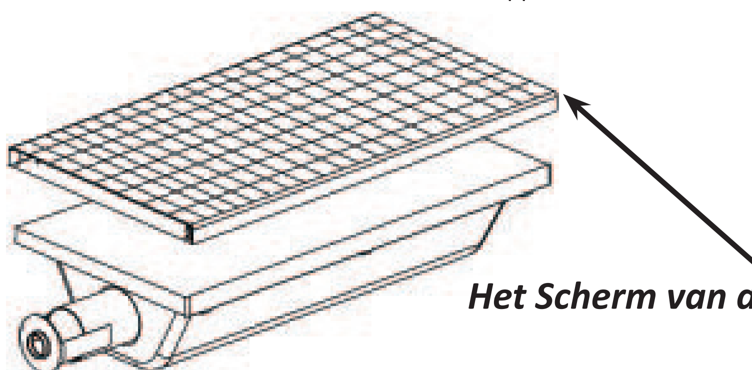
2. Water of andere vloeistoffen – Grote hoeveelheden koude vloeistoffen die in contact komen met een warm oppervlak, kunnen dit breken. Gooi geen water in de barbecue om een vlam te doven. Als de keramiek of het binnenste van een brander nat wordt wanneer hij niet wordt gebruikt, kan bij later gebruik stoom worden gecreëerd waardoor zo'n druk kan worden geproduceerd dat de keramiek gaat barsten. Bovendien gaat de keramiek uitzetten wanneer hij vaak wordt natgemaakt. Bij expansie wordt op de keramiek overmatige druk uitgeoefend waardoor hij kan barsten en afbrokkelen.

i) Gooi nooit water in de barbecue om opflakkeringen onder controle te krijgen.

ii) Gebruik de infrarood branders niet in open lucht wanneer het regent.

iii) Indien er in de barbecue water staat (vanwege blootstelling aan regen, sproeiers etc.), controleer de keramiek dan op mogelijk doorweken met water. Als de keramiek nat lijkt, neem de brander dan van de barbecue. Draai hem ondersteboven om het overtollige water te laten weglopen. Breng hem naar binnen om hem volledig te laten drogen.

3. Slechte afvoer van hete lucht uit de barbecue – Voor een goede werking van de branders moet hete lucht uit de barbecue kunnen ontsnappen. Als de hete lucht niet kan ontsnappen, kunnen de branders te weinig zuurstof krijgen, waardoor backflash wordt veroorzaakt. Gebeurt dit herhaaldelijk, dan kan de keramiek eventueel barsten. Dek niet meer dan 75% van het kookoppervlak af met vast metaal (bijv. een rooster of grote pan).



Het Scherm van de vervanging N565-0002

Probleemoplossing

Problem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Lage temperatuur / kleine vlam wanneer klep in hoge stand staat.	Verkeerde manier van aansteken. Onjuiste voorverwarming.	Volg zorgvuldig de instructies voor aansteken op. Alle afsluiters van de gasbarbecue moeten dicht zijn wanneer de gaskraan wordt opengedraaid. Draai de gasfles langzaam open met het oog op gelijke druk. Zie de instructies i.v.m. aansteken. De barbecue dient voorverwarmd te worden met hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten.
Overmatig opflakkerende vlammen/warmte onevenredig verdeeld.	Verkeerdge ïnstalleerde kookplaten. Onjuiste voorverwarming. Te grote ophoping van vet en as op de kookplaten en in de lekbak	Zorg ervoor dat de kookplaten geïnstalleerd zijn met de gaten naar voren gericht en de gleuven onderaan. Zie de montage-instructies. De barbecue dient voorverwarmd te worden met beide hoofdbranders in de hoge stand gedurende 10 à 15 minuten. Maak de kookplaten en de lekbak regelmatig schoon. Bekleed de bak niet met aluminiumfolie. Zie de reinigingsinstructies.

Problem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Uit de branders komt een gele vlam en u neemt ook een gasgeur waar.	Mogelijke aanwezigheid van een spinnenweb of ander afval.	Verwijder de brander en maak hem grondig schoon. Zie de algemene onderhoudsinstructies.
De brander kan niet worden aangestoken met de ontsteker maar wel met een lucifer.	Lege of verkeerd geïnstalleerde batterij.	Vervang door batterij voor zwaar gebruik. Plaats met positieve pool naar op.
	Losse elektrodedraad.	Controleer of de elektrodedraad stevig op de klemdraadhouder aan de achterzijde van de ontsteker is gedrukt.
	Verkeerde soort ontsteker.	In systemen met 2 vonken moet een ontsteker met 2 vonken worden gebruikt.
	Verkeerde opening aan elektrode-uiteinde.	Zorg ervoor dat de behuizing dicht is en dat de afstand tussen het elektrode-uiteinde en de behuizing tussen 3 en 5 mm bedraagt. De afstand kan worden geregeld door de behuizing naar binnen of buiten te buigen.
Zoemende regelaar.	Normaal op warme dagen.	Dit is geen mankement. Dit wordt veroorzaakt door de interne trillingen in de regelaar en beïnvloedt niet de werking of de veiligheid van de gasbarbecue. Zoemende regelaars worden niet vervangen.
De branders steken elkaar niet aan.	Verstopte openingen aan de achterzijde van de brander.	Maak de branderopeningen schoon. Zie de onderhoudsinstructies voor branders.
De “verf” in het deksel of de kap bladdert blijkbaar af.	Vetophoping op binnenzijde.	Dit is geen mankement. De afwerking van het deksel en de kap is van email en bladdert niet af. Het afbladderen wordt veroorzaakt door verhard vet, dat in de verfachtige stukken droogt. Dit vet schilfert af. Dat kan worden voorkomen met regelmatig reinigen. Zie de reinigingsinstructies.
Rendement van brander in “hoge” stand is te laag. (Rommelend geluid en onregelmatige blauwe vlam aan oppervlakte van brander.)	Te weinig gas.	Controleer het gaspeil in de propaanfles.
	De toevoerslang zit gekneld.	Plaats de toevoerslang indien nodig terug op zijn plaats.
	Vuile of verstopte opening.	Maak de branderopening schoon.
	Spinnenwebben in venturibuis en ander vreemd materiaal.	Maak de venturibuis schoon.
Backflash van infrarood brander (wanneer in bedrijf maakt de brander plotseling een hevig suizend geluid, gevolgd door een continu geluid als van een soldeerlamp, dat daarna afzwakt.)	Keramiek overladen met opgehoopt braadvet; de openingen zijn verstopt.	Schakel de brander uit en laat hem gedurende minimaal twee minuten afkoelen. Steek de brander opnieuw aan en laat hem gedurende ten minste vijf minuten in de hoge stand branden of totdat de keramiek overal even roodgloeiend is.
	Oververhitte brander vanwege onvoldoende verluchting (te grote oppervlakte van de barbecue afgedekt door een rooster of pan).	Zorg ervoor dat niet meer dan 75% van de oppervlakte van de barbecue is afgedekt met voorwerpen of accessoires. Schakel de brander uit en laat hem gedurende minimaal twee minuten afkoelen. Steek hem vervolgens opnieuw aan.
	Gebarsten keramiek.	Laat de brander afkoelen en controleer nauwkeurig op barsten. Vindt u barsten, neem dan contact op met uw erkende Napoleon-handelaar om een nieuwe brander te bestellen.
	Lekkende pakking rond de keramiek of kapotte lasnaad in de behuizing van de brander.	Neem contact op met uw erkende Napoleon-handelaar voor informatie over het bestellen van een nieuwe brander.

HOUD UW BON ALS BEWIJS VAN AANKOOP VOOR DE GELDIGHEID VAN UW GARANTIE

Bestellen Van Reserveonderdelen

GARANTIE-INFORMATIE

MODEL: ____________________

AANKOOPDATUM: ____________________

SERIENUMMER: ____________________

(schrijf hier uw gegevens voor gemakkelijke referentie)

Voordat u contact opneemt met de klantenservice, controleer de NAC website voor uitgebreidere reiniging, onderhoud, het oplossen van problemen en de instructies voor het vervangen van onderdelen op www.napoleongrills.com. Neem direct contact op met de fabriek voor vervangende onderdelen of schadeclaims. De klantenservice is bereikbaar tussen 9 AM en 5 PM (Eastern Standard Time) op 1-866-820-8686 of fax op 1-705-727-4282. Voor het afhandelen van een schadeclaim, hebben wij de volgende gegevens nodig:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Onderdeelnummer en beschrijving.
3. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem (‘gebroken’ is niet voldoende).
4. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).

In enkele gevallen kan de vertegenwoordiger van de klantenservice verzoeken de onderdelen naar de fabriek terug te sturen voor onderzoek, voordat vervangende onderdelen worden geleverd. De onderdelen dienen vooruitbetaald verscheept te worden ter attentie van de klantenservice met de volgende gegevens:

1. Model en serienummer van het apparaat.
2. Een korte duidelijke omschrijving van het probleem (‘gebroken’ is niet voldoende).
3. Bewijs van aankoop (kopie van de factuur).
4. Retour autorisatienummer – verstrekt door de vertegenwoordiger van de klantenservice.

Let u er op, voordat u contact opneemt met de klantenservice, dat de volgende zaken niet door de garantie worden gedekt:

-transportkosten, provisie of exportbelastingen

-arbeidsloon voor het de- en herinstalleren

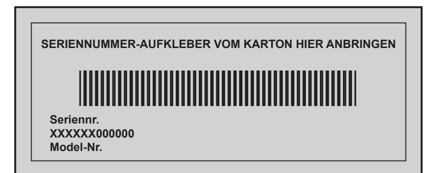
-kosten voor servicegesprekken om de problemen vast te stellen

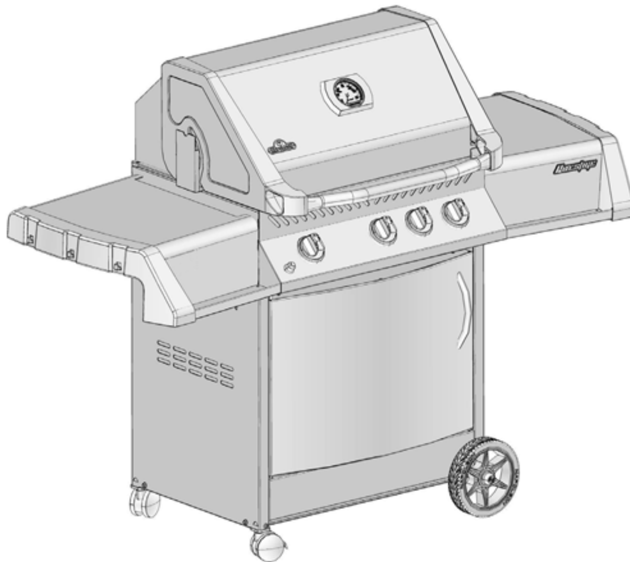
-ontkleuring van roestvrijstalen onderdelen

-mankementen aan onderdelen door gebrek aan reiniging en onderhoud, of het gebruik van onjuiste reinigingsmiddelen (ovenreiniger).

Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.









PRESTIGE II 450

INFRARED

 **GEFAHR**

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

 **ACHTUNG**

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com



N415-0201CE APR 21/11



NAPOLEON-Gasgrills werden gemäß Qualitätssicherungsnorm ISO 9001-2008 hergestellt.

NAPOLEON-Produkte bestehen aus hervorragenden Bauteilen und Materialien und werden von Fachkräften montiert, die Stolz auf ihre Arbeit sind. Vor dem Verpacken für den Versand sind Ventile und Brenner auf einem Qualitätsprüfstand leckagegeprüft bzw. probegezündet und von einem qualifizierten Techniker inspiziert worden, damit der Kunde genau das Qualitätsprodukt erhält, das er von NAPOLEON erwartet.



Die Beschränkte President-Lebenszeitgarantie Der Napoleon-Gasgrills

Die Firma NAPOLEON garantiert, dass Ihr neuer NAPOLEON-Gasgrill so lange frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist, wie Sie den Gasgrill besitzen. Folgendes ist gedeckt: Alugussteile (Unlackiert), Edelstahlaufsatz, Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), aus Rostfreistahl hergestellte Brenner, Stangenroste und Seitenablagen, LUXIDIO®-Endkappen der Seitenablagen, Räder, Knöpfe, porzellanemaillierte Hauben und Hauben aus Rostfreistahl, wobei folgende Beschränkungen gelten: In den ersten zehn Jahren stellt NAPOLEON nach eigenem Ermessen kostenlos Ersatzteile zur Verfügung. Vom elften Jahr an stellt NAPOLEON die Ersatzteile zu 50% des Verkaufspreises zur Verfügung.

Diese beschränkte Garantie gilt für alle anderen Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste aus Edelstahl, vernickelte Zierleisten und Griffe, Schläuche und Anschlüsse, Verbindungselemente und Zubehör und beinhaltet den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON im ersten Jahr ab Kaufdatum.

Bei Teilen wie Anbratplatten aus Rostfreistahl, Infrarot-Keramikbrennern (außer der Gitter),Grillroste aus Gusseisen Zündern (außer der Batterien), Thermometern und Messingventilen stellt NAPOLEON in den ersten drei Jahren der beschränkten Garantie kostenlos Ersatzteile zur Verfügung.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.



ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Dieser Gasgrill ist nicht für Wohnmobile oder Boote gedacht.
- Bei der Benutzung sollte der Gasgrill an einem windgeschützten Ort stehen, da starke Winde die Leistung des Grills beeinträchtigen.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Gerät nicht unter eine brennbare Dachkonstruktion stellen.
- Mindestabstand zu brennbaren Gegenständen einhalten (16”(410mm) nach hinten, 7”(178mm) zur Seite). Zu Vinylverkleidungen oder großen Glasscheiben werden größere 24”(610mm) Abstände empfohlen.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Wenn am Grill eine Gasflasche angeschlossen ist, muss das Gerät samt Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien stehen.
- Soll der Gasgrill in einem Gebäude aufbewahrt werden, muss die Gasflasche abgenommen und im Freien an einem gut belüfteten Ort, zu dem Kinder keinen Zugang haben, gelagert werden. Gasflaschen dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Der Schlauch darf nicht unter der Tropfpfanne verlaufen. Der vorgeschriebene Abstand des Schlauchs zum Boden des Geräts ist einzuhalten.
- Vor dem ersten Gebrauch, jährlich und nach Austausch eines Gasbauteils stets eine Leckageprüfung durchführen.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Wenn das Gasflaschenventil geöffnet wird, müssen die Brennerventile geschlossen sein.
- Kinder, aber auch Erwachsene, sollten auf die Gefahren hingewiesen werden, die heiße Flächen mit sich bringen. Kleinkinder dürfen sich nur unter Aufsicht von Erwachsenen in der Nähe des Gasgrills aufhalten.
- Grill während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Brenner nicht bei geschlossener Haube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht gleichzeitig mit den Hauptbrennern betreiben.
- Grill nicht bewegen, wenn er heiß oder in Betrieb ist.
- Keine Anzünder, Streichhölzer oder sonstigen brennbaren Materialien auf das Gewürzregal legen.
- Stromversorgungskabel und Gasschlauch sind von heißen Flächen fernzuhalten.
- Die Anbratplatten gemäß Installationsanleitung positionieren. Die Löcher nach vorn ausrichten (Falls zutreffend).
- Fettschale und Anbratplatten regelmäßig säubern, damit es nicht zu Fettbränden kommen kann.
- Vor dem Zünden des rückseitigen Brenners die Warmhaltefläche entfernen. (Große Hitze beschädigt die Warmhaltefläche.)
- Venturirohr des Infrarotbrenners regelmäßig auf Spinnweben und andere Verschmutzungen hin untersuchen. Werden solche Verschmutzungen festgestellt, ist das gesamte Rohr zu säubern.
- Aufflammen nicht mit Wasser löschen.
- Auf heiße Keramikbrenner darf kein kaltes Wasser kommen (Regen, Sprinkler, Wasserschlauch usw.)
- Durch den großen Temperaturunterschied können die Keramikfliesen reißen.
- Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger säubern.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.
- Eine mehr als 7 kg fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.



ACHTUNG! Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden..

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

450

Brenner	Düsengrösse I	Düsengrösse II	(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)
Haupt	61	65	8.2kW	596g/h
Haupt (I.R.)	61	65	4.1kW	298g/h
Hinten	58	63	4.7kW	342g/h
Seite	61	66	4.0kW	291g/h

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II
Gasdruck	Butan: 30 mbar Propane: 30mbar	Butane 28-30mbar Propane 37mbar	Butane 50mbar Propane 50mbar
Länder	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Die Regler für Butan und Propan müssen für mindestens (450's)1500 g/h ausgelegt sein. Der Regler darf nicht modifiziert werden. Nur Regler verwenden, die den oben aufgeführten Druck liefern.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.







Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

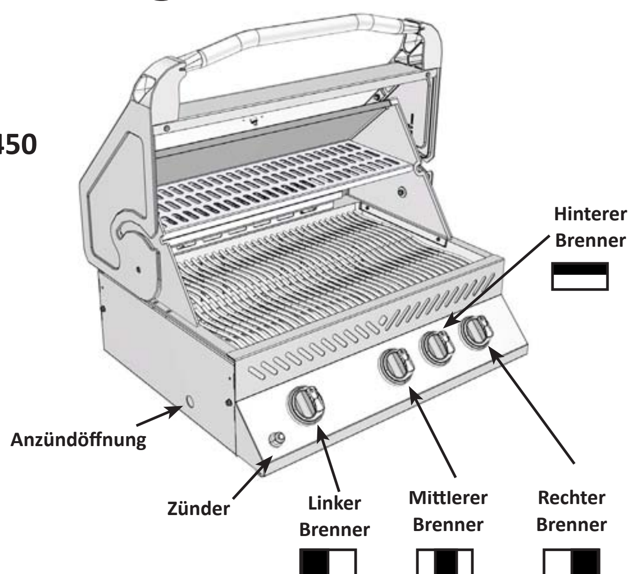
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.

Zündanleitung






Ausschaltstellung



ACHTUNG! **Haube öffnen.**

ACHTUNG! **Flaschenventil bei geschlossenen Brennerventilen öffnen.**

Zünden eines Rohr Hauptbrenners	Zünden des hinteren Brenners (Falls vorhanden)	Zünden eines Infrarot Hauptbrenners (Falls vorhanden)	Zünden des Seitenbrenners (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Haube öffnen.	1. Brennerdeckel öffnen.
2. Linken Rohrbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Warmhaltefläche abnehmen.	2. Linken oder rechten Infrarotbrenner auf höchste Stufe stellen.	2. Seitenbrenner auf höchste Stufe stellen.
3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Hinteren Brenner auf höchste Stufe stellen.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.	4. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.
5. Wenn der linke Brenner auf höchster Stufe brennt, den mittleren und/oder rechten Brenner auf höchste Stufe stellen.	5. Wenn die Zündung nicht sofort erfolgt, Brenner abstellen. 5 Minuten warten.		



ACHTUNG! **Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.**

Grillanleitung

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Infrarot-Hauptbrennern: Infrarotbrenner gemäß der Zündanleitung zünden und 5 Minuten oder bis die Keramikbrenner rot glühen bei geschlossener Haube auf höchster Stufe brennen lassen. Grillgut auf den Grill legen und solange braten, wie es in der Infrarot-Grilltabelle aufgeführt ist.

Je nach Geschmack können Sie entweder auf dem Infrarotbrenner auf höchster, mittlerer oder niedriger Stufe weitergrillen und das Grillgut öfter wenden, oder Sie legen es neben den Infrarotbrenner, schließen die Haube und lassen es wie im Bratofen fertig garen.



VORSICHT! Wegen der großen Hitze der Infrarotbrenner brennt das Grillgut schnell an! Darum sollte die Haube offen sein, wenn mit den Infrarotbrennern in höchster Stufe gegrillt wird. Durch die große Hitze ist auch bei offener Haube eine ausreichende Anbrattemperatur gewährleistet. Außerdem kann man das Grillen besser überwachen und ein Anbrennen verhindern.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke..

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein

Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.



VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Verwendung Des Seitenbrenners: (Falls vorhanden) Der Seitenbrenner kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Seitenbrenner NICHT zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 20 bis 25 cm.

Infrarotwärme

Die meisten Menschen wissen nicht, dass unsere natürliche Wärmequelle, die Sonne, die Erde hauptsächlich mit Infrarotenergie wärmt. Infrarotenergie ist eine Form der elektromagnetischen Energie mit einer etwas größeren Wellenlänge als die Farbe Rot des Lichtspektrums, aber einer etwas geringeren als die der Radiowellen. Diese Energie wurde 1800 von Sir William Herschel entdeckt, der das Sonnenlicht mit Hilfe eines Prismas in seine Bestandteile zerlegte. Er wies nach, dass die meiste Wärme des Sonnenlichts im Bereich neben dem roten Ende des Spektrums, wo das Licht nicht mehr sichtbar ist, zu finden ist. Dies ist der Bereich der Infrarotenergie. Die meisten Materialien absorbieren Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich und werden dadurch erwärmt. Ebenso fühlen wir Wärme auf der Haut, wenn wir uns dem Sonnenlicht aussetzen. Die Infrarotstrahlung der Sonne wandert durch das Vakuum des Weltraums und die Atmosphäre und dringt in unsere Haut ein. Die Bewegung der Moleküle der Haut wird verstärkt, was zu stärkerer interner Reibung führt und Wärme erzeugt, die wir fühlen können.

Nahrungsmittel können genauso mit Infrarotstrahlung erhitzt werden. Dabei ist Holzkohle die herkömmliche Art des Infrarotkochens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Kohlen geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, wobei der Trocknungseffekt sehr gering ist. Bratensaft und Öle, die dem Grillgut entweichen, tropfen hinunter in die Holzkohle, sodass ein Rauch aufsteigt, der dem Grillgut den herrlichen Grillgeschmack verleiht. Die Infrarotbrenner der Napoleon-Grills funktionieren genauso. Jeder der Brenner hat 10.000 Löcher. Aus jedem Loch tritt eine Flamme aus, die die Keramikoberfläche zur Rotglut bringen. Die glühende Oberfläche strahlt Infrarotwärme auf das Grillgut ab, ohne dass man sich mit Holzkohle herumschlagen muss. Außerdem ist die Wärme gleichmäßig über die ganze Fläche verteilt und einfacher zu regeln als ein Holzkohlefeuer. Zum schnellen Anbraten können die Brenner ganz aufgedreht und zum langsamen Kochen heruntergestellt werden. Wie schwierig das bei einem Holzkohlefeuer ist, wissen wir alle. Normale Gasbrenner erhitzen das Grillgut auf andere Weise. Die Luft um den Brenner herum wird durch den Verbrennungsprozess erhitzt und steigt zum Grillgut auf, das dann gebraten wird. Die Grilltemperatur ist geringer, was für Meeresfrüchte und Gemüse ideal ist. Kurz gesagt: Napoleons Infrarotbrenner erzeugen eine Anbrathitze, die zu saftigeren, geschmackvolleren Steaks, Hamburgern und sonstigen Fleischgerichten führt. Grillzeiten und Grilltipps finden Sie in der Infrarot-Grilltabelle.

Infrarot-Grilltabelle

Grillgut	Brennerstufe	Grillzeit	Empfehlungen
Steak, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstüc ke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober- und Unterschenkel auf der hautlosen Seite ¾ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare Ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelett	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Reinigungsanleitung






VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Roste Und Warmhaltefläche : lassen sich am besten beim Vorwärmen des Grills mit einer weichen Messingdrahtbürste säubern. Für schwer zu entfernende Flecke Stahlwolle verwenden. Rostfreistahlroste erhalten bei normalem Betrieb des Grills wegen der hohen Temperatur eine permanente Verfärbung.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

Infrarotbrenner: Wegen der großen Hitze des Infrarotbrenners verbrennt sofort fast alles, was vom Grillgut herunter auf die Brennerfläche fällt. Es bleiben jedoch möglicherweise Rückstände kleben. Rückstände am besten gleich nach dem Grillen verbrennen, indem der Grill 5-10 Minuten lang auf der höchsten Stufe und mit geschlossener Haube betrieben wird.

Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

Tropfpfanne : zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

Wartungs Anleitung



Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.



VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.





VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

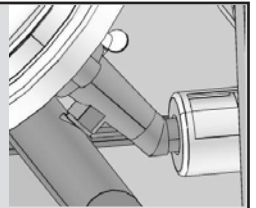


VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.



WARNUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.





VORSICHT! Schlauch : auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Schutz Der Infrarotbrenner: Die Infrarotbrenner des Grills haben normalerweise eine lange Lebensdauer. Damit diese lange Lebensdauer gewährleistet ist, muss verhindert werden, dass die Keramikbeschichtung reißt. Im Folgenden wird beschrieben, wie Rissbildung zu verhindern ist. Schäden, die wegen Nichtbeachtung dieser Hinweise auftreten, sind nicht von der Garantie gedeckt.

1. Stöße mit harten Gegenständen – Die Keramik darf nicht mit harten Gegenständen angestoßen werden. Beim Abnehmen und Einsetzen der Grillroste ist Vorsicht geboten. Fällt solch ein Gegenstand auf die Keramik, würde diese wahrscheinlich reißen.

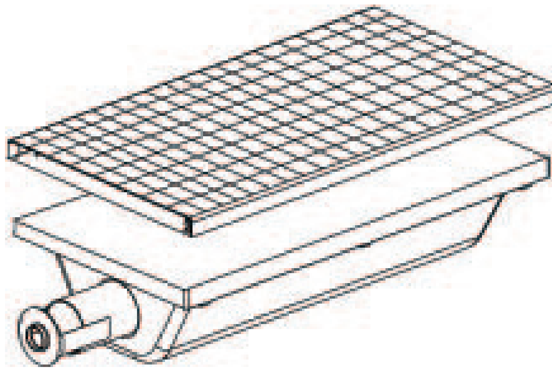
2. Wasser und sonstige Flüssigkeiten – Wenn viel kalte Flüssigkeit mit der heißen Keramikfläche in Berührung kommt, kann diese reißen. Darum darf kein Wasser auf den Grill geschüttet werden, um ein Aufflammen zu löschen. Wenn bei abgestelltem Grill die Keramik oder das Innere eines Brenners nass wird, kann die Keramik durch den Druck des Wasserdampfs reißen, wenn der Grill wieder benutzt wird. Wiederholtes Nässen der Keramik lässt diese aufquellen und expandieren. Dieses Expandieren setzt die Keramik unter Druck, sodass sie reißen und abbröckeln kann.

i) Kein Wasser auf den Grill werfen, um ein Aufflammen zu löschen.

ii) Grill nicht im Freien betreiben, wenn es regnet.

iii) Sollte einmal Wasser im Grill stehen (z. B. durch Regen oder Sprinkler), ist zu untersuchen, ob die Keramik sich mit Wasser vollgesogen hat. Ist die Keramik nass, Brenner aus dem Grill ausbauen. Umgekehrt hinlegen, damit das Wasser ablaufen kann. Im Hause gründlich trocknen lassen.

3. Schlechte Belüftung des Grills – Die heiße Luft muss aus dem Grill entweichen können, damit die Brenner richtig funktionieren. Bei schlechter Belüftung kommt es zu Sauerstoffmangel, was zu Flammenrückschlägen führt. Wenn dies wiederholt passiert, reißt die Keramik. Darum sollte niemals mehr als 75% der Grillfläche mit Vollmetall (d.h. von einem Grillblech oder einer großen Pfanne) abgedeckt sein.



Ersatzteilen Gitter N565-0002

Fehlerbehebung

Problem	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei höchster Brennerstufe zu niedrige Hitze und Flamme.	Inkorrektes Zünden.	Zündanleitung genau befolgen. Wenn das Flaschenventil aufgedreht wird, müssen alle Brennerventile geschlossen sein. Flaschenventil langsam aufdrehen, um Druckstöße zu verhindern. Siehe Zündanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Anbratplatten falsch installiert.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung.
	Falsches Vorwärmen.	Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen.
	Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Brenner zündet nicht mit Zünder, aber mit Streichholz.	Batterie leer oder falsch installiert.	Batterie wechseln. Plusklemme muss unten liegen.
	Elektrodenanschluss lose.	Elektrodendraht fest in den Anschluss auf der Rückseite des Zünders stecken.
	Es wurde ein falsches Ersatzteil als Zünder eingebaut.	Bei einem Ein-Funken-System muss ein Ein-Funken-Zünder eingebaut sein.
	Elektrodenspitzen haben zu großen Abstand.	Der Gassammelbehälter muss fest sitzen und der Abstand zwischen Elektrodenspitze und Sammelbehälter muss 3-5 mm betragen. Der Abstand kann durch Biegen des Behälters nach innen oder außen eingestellt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe” abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.
Geringe Leistung trotz höchster Brennerstufe(Grollendes Geräusch und flatternde, blaue Flamme an der Brenneroberfläche.)	Zu wenig Gas. Gasschlauch ist abgedrückt. Düse verschmutzt oder verstopft. Spinnenweben oder anderer Schmutz im Venturirohr.	Gasstand in der Propangasflasche prüfen. Gasschlauch richtig verlegen. Brennerdüsen säubern. Venturirohr säubern.
Im Infrarotbrenner kommt es zu Flammenrückschlägen (vom Brenner ertönt ein „Wusch”-Laut, gefolgt von einem länger anhaltenden chweißbrennergeräusch).	Keramikfliesen sind mit Fett überladen, sodass die Gasauslässe verstopft sind. Brenner wegen unzureichender Belüftung überhitzt (zu viel Grillfläche durch großes Kochgeschirr abgedeckt). Keramikfliese gerissen. Dichtung um die Keramikfliese undicht, oder Schweißung im Brennergehäuse defekt.	Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten lang abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und so lange auf höchster Stufe brennen lassen (etwa fünf Minuten), bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen Es darf nur 75% der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt sein. Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten abkühlen lassen; dann wieder zünden. Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Sind Risse vorhanden, neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen. Neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: ______________________________

KAUFDATUM: ______________________________

SERIENNUMMER: ______________________________

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Teilenummer und –beschreibung
3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)
4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

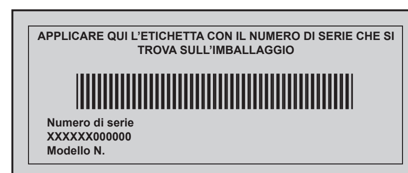
1. Modell- und Seriennummer des Geräts
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)
3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)
4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

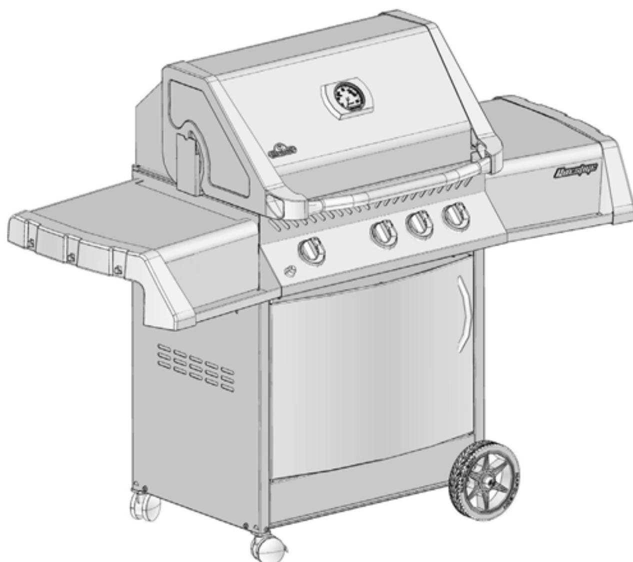
Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

Questa griglia a gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'interno di edifico, garage o alter aeree chiuse.









PRESTIGE II 450

INFRARED



PERICOLO

COSA FARE SE SENTI ODORE DI GAS:

- **Spegnere il gas.**
- **Estinguere eventuali fiamme aperte**
- **Aprire il coperchio**
- **Chiamare subito il tecnico del gas o i vigili del fuoco se l'odore persiste.**



ATTENZIONE

Non cercate di accendere l'impianto senza prima avere preso visione della sezione " ACCENSIONE " di questo manuale.

Per la tua sicurezza non tenere o usare benzina o altre sostanze infiammabili nelle vicinanze di questo od altri impianti.

Una bombola di gas propano non collegata all'uso non deve essere accantonata vicino all'impianto.

Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causera' seri danni a cose e persone o morte.

Conservare Ilpresente Manuale Per Riferimenti Futuri



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com



N415-0201CE APR 21/11



Le griglie a gas NAPOLEON sono prodotte secondo le normative standard di sicurezza ISO 9001-2008 Certificato di Sicurezza e Qualità

I prodotti NAPOLEON sono progettati con componenti e materiali di qualità superiore e sono montati da personale preparato e serio. L'assemblaggio delle valvole e il test per fughe di gas sono fatti da tecnici specializzati all'interno di stazioni apposite.

Gli impianti sono ispezionati dai nostri tecnici prima dell'imballaggio e della spedizione al fine di assicurare al cliente la qualità che si aspetta da NAPOLEON.



Griglia A Gas Napoleon- Garanzia Presidenziale Senza Limiti

NAPOLEON garantisce i seguenti materiali e prodotti della tua nuova griglia a gas contro difetti di produzione per tutto il tempo che lei avrà l'impianto.

La presente garanzia copre:rivestimenti in alluminio (esclusa la verniciatura), base in acciaio inossidabile, pannello di controllo in acciaio inossidabile (eccetto il testo stampato), fornelli in acciaio inossidabile, grate in acciaio inossidabile, ripiani laterali in acciaio inossidabile, parti laterali dei ripiani in LUXIDO®, rotelle, maniglie, coperchi in ceramica e in acciaio inossidabile. Soggetti alle seguenti condizioni.

Durante i primi 10 anni NAPOLEON garantirà la sostituzione dei pezzi a sua discrezione senza lacune costo. Dall'undicesimo anno per sempre NAPOLEON garantirà la sostituzione dei pezzi fino al 50% del loro valore corrente.

Tutti gli altri componenti quali i regolatori, le rotelle, le teglie scaldavivande in acciaio inossidabile, le rifiniture e le maniglie cromate, i tubi e i connettori, i dispositivi di fissaggio e gli accessori sono coperti da garanzia e NAPOLEON fornirà gratuitamente le parti di ricambio durante il primo anno della garanzia limitata.

I componenti quali le piastre in acciaio inossidabile, i fornelli in ceramica ad infrarossi (griglie escluse), griglie di cottura in ghisa il sistema di accensione (batterie escluse), il rilevatore di temperatura e le valvole in ottone sono coperti da garanzia e NAPOLEON fornirà le parti da sostituire gratuitamente durante i primi tre anni della garanzia limitata.

NAPOLEON non copre per : spese di trasporto , costi di lavorazione o tasse di esportazione.

Condizioni E Limitazioni

"NAPOLEON garantisce i suoi prodotti per i difetti di produzione solo del produttore originale, e provato che l'acquisto è avvenuto attraverso un rappresentante autorizzato NAPOLEON, la garanzia è soggetta alle seguenti condizioni e limitazioni:

Questa garanzia non è trasferibile e non può essere estesa a niente altro da nessun rappresentante.

La griglia a gas deve essere installata da un servizio tecnico autorizzato munito di regolare licenza.

L'installazione deve essere fatta secondo le normative di installazione come da istruzioni allegate al presente prodotto nonché secondo i regolamenti nazionali e locali vigenti.

Questa garanzia limitata non copre i danni causati da disuso, scarsa manutenzione, oli infiammabili, ambiente inadeguato, incidenti, alterazioni, abuso o negligenza e i danni su tutti i pezzi installati da altri montatori non autorizzati.

Questa garanzia limitata inoltre non copre i graffi, le ammaccature delle superfici verniciate, corrosione o decolorazione da calore, detergenti corrosivi o abrasivi nonché le crepe sulle parti in porcellana o su altri componenti usati per il montaggio della griglia.

Se il deterioramento di alcuni pezzi avviene entro il periodo della copertura garantita, il pezzo sarà sostituito.

Solo durante il primo anno questa garanzia è estesa alla sostituzione dei pezzi garantiti che sono difettosi per il materiale o per la lavorazione del prodotto come da istruzioni e in normali condizioni.

Dopo il primo anno, nel rispetto della presente garanzia limitata, NAPOLEON può a sua discrezione, esonerarsi totalmente da ogni obbligazione

rifondendo al garantito principale l'intero prezzo di ogni parte purché si riscontri il difetto.

NAPOLEON non sarà responsabile per l'installazione, manodopera e altri costi o spese relative alla re-installazione di pezzi garantiti poiché queste spese non sono coperte da garanzia.

Nonostante le disposizioni contenute nella presente garanzia a vita limitata del Presidente ,la responsabilità di NAPOLEON è definita come sopra e non si applica ad eventi incidentali, consequenziali o indiretti.

Questa garanzia definisce le obbligazioni e le responsabilità di NAPOLEON per ciò che concerne la griglia a gas NAPOLEON ,tutte le altre garanzie espresse o implicite per ciò che riguarda il prodotto, i suoi componenti e accessori , sono escluse.

NAPOLEON non si assume alcuna responsabilità per danni causati da terzi non autorizzati alla vendita del prodotto.

NAPOLEON non sarà responsabile per incendi dolosi ,scoppi, dovuti a condizioni ambientali come vento forte o ventilazione inadeguata.

NAPOLEON non risponde per danni alla griglia a gas dovuti a condizioni climatiche come :grandine, maltrattamenti, danni chimici o da detergenti.

La fattura di acquisto o copia sono richieste insieme al numero di serie o numero del modello ogni volta che si fa richiesta di garanzia alla NAPOLEON.

NAPOLEON si riserva I diritti di ispezionare di ogni prodotto o parti di questo prima di soddisfare la garanzia.

NAPOLEON non si assume alcun costo di trasporto, costo di lavorazione o tasse doganali.

NAPOLEON garantisce i difetti dei seguenti materiali e lavorazioni della tua nuova griglia a gas NAPOLEON per tutto il tempo che tu avrai la griglia a gas.



ATTENZIONE! **Se le informazioni di queste istruzioni non sono seguite in modo esatto potrebbe verificarsi un' esplosione che causera' seri danni a cose e persone o morte.**

Operazioni Di Sicurezza

- L'installazione deve essere effettuata esattamente secondo le istruzioni di installazione accluse al prodotto. Se il grill è stato assemblato in negozio, sarà comunque necessario rivedere, prima di utilizzare il grill, le procedure di assemblaggio per verificarne la corretta esecuzione e comunque effettuare il collaudo contro le perdite di gas.
- Leggere l'intero libretto di istruzioni prima di usare la griglia a gas.
- Questa griglia a Gas deve essere usata solo all'esterno, in un posto ben ventilato e non deve essere usata all'Interno di edifico, garage o alter aeree chiuse.
- Questa griglia a gas non è da utilizzare su natanti o altri veicoli.
- Non posizionate l'apparecchio in luoghi sottoposti a forti venti. I venti forti possono diminuire le prestazioni dell'impianto.
- L'impianto non deve mai essere modificato.
- Non posizionate le unità sotto costruzioni di combustibile non protette.
- Mantenere una distanza adeguata dai combustibili (16" (410mm) dal retro dell'unità e 7" (178mm) dalle parti) una distanza maggiore si raccomanda 24" (610mm) vicino a sostanze viniliche o larghi pannelli di vetro.
- Il Gas deve essere spento dalla bombola di Propano quando la griglia a Gas non è in uso.
- Quando la bombola del propano non è scollegata dall'apparecchio, la griglia a Gas deve essere messa fuori in spazi ben areati.
- Quando la Griglia a Gas viene messa all'interno, le connessioni tra la bombola di propano e la griglia devono essere staccate e la bombola rimossa e messa all'esterno in un posto ben ventilato , fuori dalla portata dei bambini. Le bombole non devono essere messe all'interno di edifici , garage o altre aree chiuse.
- Ispezionare I tubi del rifornimento prima di ogni utilizzo. Se ci sono segni di rotture, abrasioni,o tagli sul tubo questo deve essere sostituito prima dell'utilizzo della griglia a Gas con i pezzi consigliati specificatamente dal produttore.
- Non ruotate il tubo sotto il gocciolatoio- ci vuole una certa distanza tra il tubo e la base dell'unità.
- Eseguire un test per eventuali fughe di gas prima di utilizzare l'impianto ed ogni volta che siano stati sostituite delle parti.
- Seguire le istruzioni di accensione attentamente quando usate la griglia.
- Il controlli dei bruciatori devono essere posizionati su OFF quando valvola della bombola è posiziona su ON.
- Gli adulti e specialmente i bambini devono essere avvisati dei pericoli derivanti dalle superfici di calore – I bambini piccoli devono essere tenuti sotto la sorveglianza degli adulti quando si avvicinano alla Griglia Gas.
- Non lasciate incustodita la griglia mentre è in funzione.
- Non accendete i bruciatori a coperchi chiusi.
- Non utilizzate il bruciatore posteriore mentre i fornelli principali sono accesi.
- On muovete al griglia quando si sta scaldando.
- Non usate vassoi per condimenti per appoggiarvi accendini o fiammifero i o atri materiali infiammabili.
- Allontanare ogni cavo elettrico o tubi di rifornimento dalle superfici calde.
- Assicuratevi che le piastre siano posizionate propriamente secondo il manuale di istruzioni . i fori devono essere di sul fronte della griglia a gas. (Se applicabile)
- Pulite dalla sporcizia e dal grasso le piastre regolarmente per evitare fiammate.
- Rimuovete la grata prima di accendere il bruciatore posteriore. (il calore estremo danneggerà la grata di riscaldamento).
- Controllare periodicamente che non ci siano ragnatele e altri elementi di ostruzione nei tubi Venturi del fornello a infrarossi. Pulire completamente i tubi in presenza di tali ostruzioni.
- Non usare un lavaggio a pressione per pulire la griglia.
- Fare in modo che i fornelli in ceramica non vengano in contatto con acqua fredda (pioggia, innaffiatori, manichette dell'acqua, ecc.). Un forte sbalzo di temperatura può causare la rottura della piastra in ceramica.

Bombola Del Gas

Utilizzare esclusivamente bombole del gas conformi alle norme nazionali e regionali applicabili. Il peso minimo della bombola è pari a 13 kg per le unità a butano e a 6 kg per quelle a propano. Verificare che la bombola sia in grado di alimentare sufficientemente l'apparecchio. In caso di dubbi, rivolgersi al fornitore di gas locale.

- Prestare attenzione mentre si maneggia la valvola della bombola.
- Non collegare mai una bombola non conforme alle norme locali.
- Tutte le bombole di peso pari o superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno del telaio (sotto il ripiano destro) su una superficie piana. Le bombole di peso inferiore a 7 kg possono essere collocate all'interno del telaio, nel foro dello scaffale inferiore. Soltanto le bombole collegate all'apparecchio possono essere conservate all'interno del telaio, o accanto all'apparecchio. Le bombole di scorta non devono essere conservate in prossimità a un'unità in funzione. Non esporre le bombole a temperature estreme o alla luce diretta del sole.



ATTENZIONE! Assicurarsi che il tubo sia disposto in modo da mantenere spazio libero sotto l'unità. I tubi a contatto con superfici a temperature elevate possono fondersi e perdere, provocando incendi.

Collegamento Della Bombola: Verificare che il tubo regolatore del gas non sia attorcigliato. Togliereil tappo o il cappuccio dalla valvola di alimentazione della bombola. Stringere il regolatore sulla valvola della bombola. Prima di usare il barbecue, verificare che non ci siano perdite in alcun raccordo. Eseguire questa verifica una volta all'anno, ogni volta che si collega una bombola o che si sostituisce una parte del sistema.

Tubo Del Gas

- Se il tubo e il regolatore non sono forniti dal fabbricante, utilizzare esclusivamente tubi e regolatori conformi alle norme nazionali e regionali applicabili.
- Non collegare l'apparecchio a un'installazione a gas permanente.
- Assicurarsi che il tubo non entri a contatto con unto, grasso caldo gocciolante o superfici calde dell'apparecchio.
- Verificare regolarmente il tubo. In caso di strappi, fusione o usura, sostituire il tubo prima di usare l'apparecchio.
- La lunghezza raccomandata del tubo è pari a 0,5 m e non deve superare 1,5 m.
- Durante l'installazione, verificare che il tubo non sia attorcigliato o intrecciato.
- Sostituire il tubo prima della data di scadenza stampata sul tubo stesso.

Regolatore

La tabella seguente elenca i valori di ingresso per l'apparecchio.

450

Bruciatore	Dimensioni Foro I	Dimensioni Foro II	Portata Termica (Globale)	Consumo Gas (Totale) (Totale)
Principale	61	65	8.1kW	596g/h
Principale (I.R.)	61	65	4.1kW	298g/h
Posteriore	58	63	4.7kW	342g/h
Laterale	61	66	4.0kW	291g/h

Gas/pressioni certificati: controllare che i dati indicati sulla targa corrispondano all'elenco seguente.

Categoria gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Dimensioni foro (v.sopra)	I	I	II
Gas / Pressioni	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Paesi	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

I regolatori per le unità 450 sia a butano sia a propano devono avere una potenza di almeno 1500 g/h. Non manomettere né modificare il regolatore. Utilizzare esclusivamente regolatori che erogano la pressione indicata nella tabella precedente.

Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



ATTENZIONE! Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati.



ATTENZIONE! Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.







Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test :

Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.

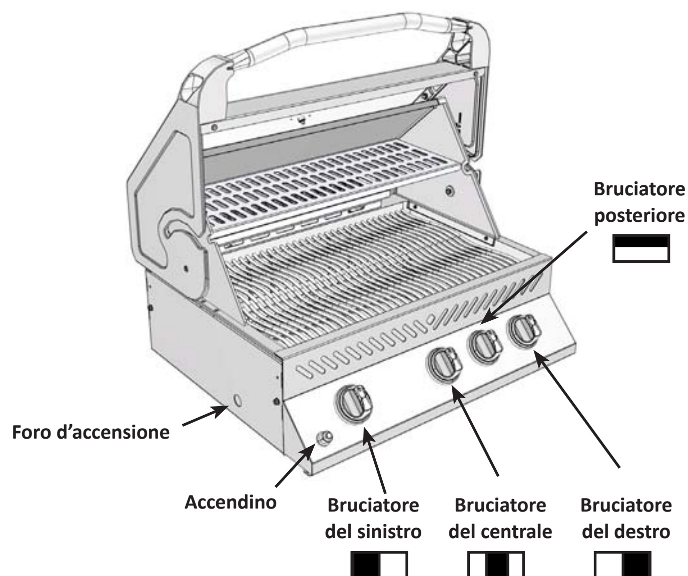
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.

Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.

Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg,e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata.

Chiudere il gas.

Istruzioni Per Accensione

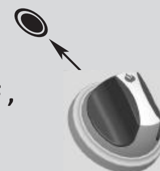





ATTENZIONE! **Aprire il coperchio.**

ATTENZIONE! **Assicuratevi che tutti controllori dei bruciatori siano in posizione OFF , lentamente aprite la valvola del gas.**

Posizione di riposo



Accensione del bruciatore tubo principale	Accensione del bruciatore posteriore (Se disponibile)	Accensione del Infrarossi bruciatore (Se disponibile)	Accensione del bruciatore laterale (Se disponibile)
1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio.	1. Aprire il coperchio del bruciatore
2. Girare a sinistra il controlloin posizione HIGH.	2. Rimuovere la grata di riscaldamento	2. Girare a destri o a sinistra il bruciatore infrarossi in posizione HIGH.	2. Girare il controllo del bruciatore laterale in posizione HIGH-.
3. Premere il bottone dell'accensione e attendere finché non si accende oppure accendere con un fiammifero.	3. Girare il bruciatore posteriore in posizione HIGH.	3. Premere il bottone dell'accensione attendere finché non si accende oppure accendere con un fiammifero.	3. Girare l'accensione in senso orario più volte o accendere con un fiammifero.
4. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.	4. Premere il bottone dell'accensione attendere finché non si accende oppure accendere con un fiammifero.	4. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.	4. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti.
5. Con il bruciatore sinistro in funzione su HIGH girate il bruciatore centrale in posizione HIGH,.	5. Se l'accensione non è immediata, girate il controllore del bruciatore in posizione OFF. Attendere 5 minuti. Wait 5 minutes. Repeat.		



ATTENZIONE! **Non usare il bruciatore posteriore quando è in funzione il bruciatore principale.**

Istruzioni Per La Cottura

Quando accesa per la prima volta, la griglia a Gas emette un leggero odore. Si tratta di una condizione temporanea normale causata dalle " bruciature " delle parti interne , vernici e lubrificanti usati nel processo di fabbricazione e non succederà più. Semplicemente mantenete i bruciatori in posizione HIGH per circa mezz'ora.

Utilizzo Del Bruciatore Principale: Quando grigliate il cibo,è meglio pre riscaldare tutti I bruciatori principali in posizione HIGH a coperchio chiuso per circa 10 minuti. Il cibo che cuoce in breve tempo (pesce,verdure) può essere grigliato a coperchio aperto. Cucinare con il coperchio chiuso assicurerà alte temperature per più tempo e ciò ridurrà i tempi di cottura e la carne si cuocerà più uniformemente. Il cibo che ha un tempo di cottura più lungo di 30 minuti, per esempio arrosti, potrà essere cucinato indirettamente (con il coperchio del bruciatore di fronte al cibo). Quando si cuoce della carne molto magra, come petti di pollo, fettine di maiale, le griglie possono essere oliate prima del pre riscaldamento per ridurre l'attaccamento del cibo su di esse. Cucinando la carne con alto contenuto di grassi, si potrebbero creare fiammate.

Per prevenirle si tolga un po' del grasso o si riduca la temperatura. Nel caso si verifichi una fiammata, togliere il cibo dalla griglia, ridurre la temperatura, lasciare il coperchio aperto.

Utilizzo Del Fornello A Infrarossi Principale: Seguire le procedure di accensione del fornello a infrarossi e regolare al massimo ("High") per 5 minuti con il coperchio chiuso o fino a quando i fornelli in ceramica sono incandescenti. Disporre il cibo sulle griglie e cuocere secondo i tempi indicati nella Tabella per il grill a infrarossi. A seconda del proprio gusto, continuare la cottura con i fornelli impostati sul livello alto, medio o basso ("High", "Medium" o "Low"), girando il cibo di frequente, oppure spostare il cibo dai fornelli a infrarossi, chiudere il coperchio e lasciare che la temperatura del forno finisca di cuocere il cibo lentamente.



ATTENZIONE! visto il calore intenso emesso dai fornelli a infrarossi, il cibo lasciato su di essi senza supervisione brucerà rapidamente. Lasciare il coperchio aperto quando la cottura avviene alla massima temperatura. L'intenso calore consente di raggiungere le temperature necessarie per scottare gli alimenti anche quando il coperchio viene lasciato aperto. In questo modo è anche possibile controllare che il cibo non si bruci.

Cottura Diretta: Porre il cibo direttamente sulla fonte di calore. Questo tipo di cottura viene generalmente usato per scottare velocemente gli alimenti o per cibi che non richiedono lunghi tempi di cottura – hamburger, bistecche, pollo a pezzi, verdure, ecc. Scottare il cibo per sigillare i liquidi e il sapore; abbassare quindi la temperatura per completare la cottura a piacere.

Cottura Indiretta: Accendere uno o più fornelli e posare il cibo da cucinare sopra uno dei fornelli spenti. Il calore circola attorno al cibo, cuocendolo lentamente e in maniera uniforme. Questo tipo di cottura è molto simile a quello al forno e viene generalmente utilizzato per tagli di carne più grandi, ad esempio arrosti, pollo o tacchino, ma può anche venire utilizzato per la preparazione di cibi che possono bruciarsi facilmente. Questo metodo di cottura a bassa temperatura e più lento assicura cibi sempre morbidi.

Utilizzo Del Bruciatore Posteriore: (Se disponibile) Rimuovere la grata di riscaldamento prima di usarlo. Le grate di cottura possono essere rimosse se interferiscono la rosolatura. Il bruciatore posteriore è progettato per essere usato insieme al kit di rosolatura disponibile presso il tuo rivenditore. Osservare le istruzioni del kit di rosolatura prima dell'uso. Per mettere il contrappeso sul bruciatore posteriore togliete il motore del rosolatore dal suo supporto. Mettete il lo spiedo con la carne sui due supporti all'interno del grill. Il pezzo di carne si posizionerà automaticamente con la parte più pesante verso il basso. Fissate lo spiedo e posizionatelo verso l'alto. Bilanciate il peso verso l'alto o verso il basso al fine di controbilanciare il peso della carne ,poi lasciatela riposare . Rimettete il motore e cominciate la cottura. Mettete un piatto sotto la carne per recuperare il sugo di cottura che servirà per rosolare la carne e ottenere così una deliziosa salsa naturale. Si può anche aggiungere un po' di acqua se necessario per favorire la rosolatura. Al fine di catturare il sugo della carne , regolate il bruciatore posteriore nella posizione HIGH finché non rosolerà poi riducete il calore per una cottura completa. Tenete il coperchio chiuso per ottenere migliori risultati. I vostri arrosti saranno perfettamente dorati all'esterno e resteranno teneri all'interno Per esempio , un pollo di 3 kg sullo spiedo sarà cotto in 1.30 minuti ad una temperatura medio/alta. Vedere il vs. libro d ricette per tute le stagioni NAPOLEON.



ATTENZIONE! La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

Utilizzo Del Bruciatore Laterale: (Se disponibile) IL vostro bruciatore laterale può essere utilizzato come un fornello normale, per salse,sughi e minestre etc… La griglia deve essere messa in maniera che il vento non disturbi la cottura laterale riducendone le potenzialità. Il diametro suggerito della vaschetta è di 200 - 250 millimetri.

Calore A Infrarossi

La maggior parte di noi non si rende conto che la sorgente di calore a noi più familiare, ossia il sole, riscalda la terra grazie principalmente a energia a infrarossi. Si tratta di una forma di energia elettromagnetica la cui lunghezza d'onda è appena superiore all'estremità rossa dello spettro luminoso a noi visibile, ma inferiore a quella delle onde radio. Questo tipo di energia fu scoperto nel 1800 da Sir William Herschel che separò la luce solare nei suoi colori componenti usando un prisma. Dimostrò così che la maggior parte del calore contenuto in un raggio cade all'interno della regione dello spettro appena oltre l'estremità rossa dello spettro stesso, dove non esiste luce visibile. Questa è l'energia a infrarossi. La maggior parte dei materiali assorbe facilmente le radiazioni infrarosse a diversi livelli di lunghezze d'onda, provocando un aumento della temperatura nei materiali stessi. Si tratta dello stesso fenomeno per cui sentiamo calore quando siamo esposti alla luce solare. I raggi infrarossi del sole viaggiano nel vuoto dello spazio, attraversano l'atmosfera e penetrano la nostra pelle. Ciò provoca un aumento dell'attività molecolare nella pelle, aumentando di conseguenza la frizione interna e generando calore, dando così una sensazione di calore.

I cibi cucinati su sorgenti di calore a infrarossi vengono scaldati secondo lo stesso principio. La carbonella è il tipo di cottura a infrarossi a cui siamo tradizionalmente abituati. I bricchetti incandescenti emettono energia a infrarossi al cibo in fase di cottura, provocando una perdita di umidità minima. I liquidi o gli olii che fuoriescono dal cibo si depositano sulla carbonella e si vaporizzano, conferendo così al cibo un delizioso sapore di grigliata. Il fornello a infrarossi Napoleon funziona secondo lo stesso principio. Su ciascun fornello ci sono 10.000 ugelli, ognuno con la propria piccola fiamma che rende incandescente la superficie della ceramica. Questa incandescenza trasmette lo stesso tipo di calore a infrarossi al cibo senza però gli inconvenienti causati dall'uso della carbonella. Emette anche un calore più costante, di più facile controllo rispetto a quello di un fuoco a carbonella. Per una rapida scottata dei cibi i fornelli possono essere regolati al massimo, mentre per un tipo di cottura più lento basta tenerli a un livello basso, risultati difficilmente ottenibili su un fuoco a carbonella. I fornelli a gas tradizionali scaldano invece il cibo in un modo diverso. L'aria che circonda il fornello viene scaldata dal processo di combustione e si innalza quindi verso il cibo in fase di cottura. In questo modo si ottengono temperature del grill minori, ideali per un tipo di cottura più delicato, come ad esempio per frutti di mare o verdure. Per riassumere: i fornelli a infrarossi Napoleon consentono di raggiungere alte temperature per bistecche, hamburger e altri tipi di carne mantenendoli succulenti e più saporiti. Per informazioni sui tempi e suggerimenti di cottura, fare riferimento alla Tabella per il grill a infrarossi.

Infrarot-Grilltabelle

Cibo	Impostazioni Di Controllo	Tempi Di Cottura	Suggerimenti Utili
Bistecca pessore 2,5 cm	High – 2 minuti per parte High - 2 minuti per parte, quindi impostare su Medium High - 2 minuti per parte quindi impostare su Medium	4 Minuti – Al Sangue 6 Minuti – Cottura Media 8 Minuti – Ben Cotta	Quando Si Sceglie La Carne Da Grigliare, Optare Per Un Taglio Con Venature Di Grasso Marmorizzate. Il Grasso Rende La Carne Tenera In Modo Naturale Durante La Cottura E Mantiene La Carne Succosa.
Hamburger spessore 1,2 cm	High – 2 minuti per parte High - 2 minuti ½ per parte High - 3 minuti per parte	4 Minuti – Al Sangue 5 Minuti – Cottura Media 6 Minuti – Ben Cotto	Preparare Hamburger Di Spessore Diverso Per Soddisfare I Gusti Di Tutti. Per Dare Un Tocco Esotico Alla Carne, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Hickory All'affumicatore Napoleon.
Pollo a pezzi	High – 2 minuti per parte quindi impostare su Medium-Low o su Low	20-25 Minuti	Per Stendere La Carne Piatta Sul Grill, Effettuare Un Taglio Per Una Lunghezza Di ¾ Nella Carne Tra La Coscia E La Gamba, Dalla Parte Senza Pelle. La Carne Cuocerà Più Rapidamente E In Maniera Più Uniforme. Per Dare Un Tocco Particolare Alla Cottura, Aggiungere Scaglie Di Legno All'aroma Mesquite Nell'affumicatore Napoleon.
Braciole di maiale	Medium	6 Minuti Per	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciole Più Spesse.
Costine	High – 5 minuti Abbassare a Low per finire la cotturalow to finish	20 Minuti Per Parte	Scegliere Costine Magre E Carnose. Lasciare Sul Grill Fino A Quando La Carne Si Distacca Facilmente Dall'osso.
Braciole di agnello	High – 5 minuti Abbassare a Medium per finire la cottura	15 Minuti Per Parte	Togliere Il Grasso Eccessivo Prima Di Mettere La Carne Sul Grill. Per Una Carne Più Tenera, Scegliere Braciole Molto Spesse.
Hot Dog	Medium - Low	4-6 Minuti	Scegliere Salsicce Grandi. Tagliare La Pelle Nel Senso Della Lunghezza Prima Di Metterle Sul Grill.

Istruzioni Per La Pulizia






ATTENZIONE! Si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione during la pulizia.

ATTENZIONE! Assicuratevi che i bruciatori siano spenti prima di pulirli. Evitate di toccare tutte le superfici calde. Pulite la vostra griglia in posti dove il detergenti non possano rovinare il vostro pavimento, terrazzo o altro. Non utilizzate i prodotti per la pulizia del forno, per pulire la vostra griglia. La salsa BBQ e il sale sono molto corrosivi e causano il deterioramento rapido della vostra griglia a meno che voi non facciate una pulizia regolare.

Nota: l'acciaio inossidabile può arruginire o macchiarsi quando in presenza di cloruri e di solfuri, particolarmente nelle zone costiere e in altri ambienti difficili, come ad esempio in prossimità dell'atmosfera calda e ad alta umidità creata dalle piscine e dalle vasche da idromassaggio. Queste macchie possono sembrare ruggine, ma è facile rimuoverle e prevenirne l'occorrenza. Per evitare la formazione di macchie, lavare tutte le superfici in acciaio con acqua fresca e un detergente specifico ogni 3-4 settimane, o quando necessario.

Le Griglie Di Cottura E La Griglia Di Riscaldametno: Le griglie e le griglie di riscaldamento possono essere ben pulite durante il pre riscaldamento con una spazzola di metallo soffice. Le spugnette di acciaio possono essere usate per residui ostinati. Le griglie in acciaio inossidabile (optional) si decolorano permanentemente per il normale utilizzo dovuto alle alte temperature della superficie di cottura.

Pannello di controllo: il testo del pannello di controllo si trova stampato direttamente sul metallo e, con una cura appropriata, rimarrà chiaramente leggibile. Per pulire il pannello utilizzare unicamente acqua saponata tiepida o il pulitore per acciaio della marca, disponibile presso i rivenditori Napoleon. Non utilizzare mai prodotti di pulizia abrasivi sulle superfici in metallo, specialmente sul pannello di controllo; in caso contrario, il testo stampato – con il passare del tempo – si sbiadirà.

Fornelli A Infrarossi: Data l'alta intensità dei fornelli a infrarossi, il grasso gocciolante e le particelle di cibo che cadono sulla superficie del fornello vengono immediatamente inceneriti. Potrebbero comunque rimanere avanzi e residui. Per eliminarli dopo la cottura, impostare il grill sulla temperatura "High" e lasciare il coperchio chiuso per 5-10 minuti.

Pulizia Dentro La Griglia A Gas: Rimuovere la grata. Usare una spugna metallica soffice per pulire dai detriti i bordi e internamente al coperchio. Grattare via le incrostazioni con un coltellino e spugnetta ruvida e usate la spugna per rimuovere la cenere. Togliere la placca del bruciatore e pulitela dalle incrostazioni con l'aiuto della spugnetta ruvida. Rimuovete tutte le incrostazioni che si trovano dentro la griglia e fatele cascare sotto il pannello di raccolta. Il pannello di raccolta dovrà essere pulito con l'aiuto di un coltello o di una spugnetta ruvida, questo sarà ogni due o quattro settimane secondo la frequenza di utilizzo della griglia. Per comprare un nuovo contenitore rivolgetevi al rappresentate di zona di rivenditori. Assicuratevi di rimettere le placche nelle loro posizioni. (consultate le istruzioni di montaggio se necessario per il posizionamento corretto).

Sgocciolatoio: sfilate lo sgocciolatoio per una pulitura più facile,dovrebbe essere pulito frequentemente , (ogni 4/5 utilizzi)per evitare che il grasso si deponga. Il grasso in eccesso e eccessive sgocciolature passano attraverso lo sgocciolatoio fin sotto la griglia .ciò può fare succedere fiammate. Non stendete fogli di carta in alluminio o sabbia. Questo vassoio dovrebbe essere cambiato ogni 2 o 4 settimane, dipende dalla frequenza di utilizzo della griglia. Per forniture veder il vostro rivenditore NAPOLEON., poste sotto la griglia a gas e accumulate.

Pulizia Esterna Della Griglia: non utilizzare prodotti abrasivi per pulire le parti verniciate o in acciaio inossidabile. Utilizzate una soluzione di sapone e acqua calda per pulire l'esterno della griglia mentre è ancora tiepida. Per pulire le superfici in acciaio inossidabile utilizzate un prodotto di pulizia per acciaio inossidabile o un prodotto di pulizia multi uso senza abrasivi. Non usate lana di acciaio per non graffiare la superficie. I pezzi in acciaio inossidabile si scoloriranno per effetto del calore e prenderanno un colore brunastro o dorato. La decolorazione non diminuirà le potenzialità della griglia.

Istruzioni Per La Manutenzione

Si raccomanda di far ispezionare il barbecue a gas e di sottoporlo a manutenzione una volta all'anno da un tecnico di assistenza qualificato.



ATTENZIONE! Si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione during la pulizia.





ATTENZIONE! Chiudete il gas e disconnettete l'unità prima dell'uso. La manutenzione dovrebbe essere fatta solo quando la griglia è fredda per evitare possibili scottature. Un test di perdite di gas deve essere fatto annualmente e ogni volta che un componente viene riparato o sostituito.



Bruciatore: Il bruciatore è fatto di acciaio inossidabile 304, ma a causa del calore e di un ambiente corrosivo si potrebbe corrodere in superficie. Togliete l' effetto corrosione sono l'aiuto di una spugna in latta. Pulite i fori con l'aiuto di un bastoncino di carta. Non allargate i fori del bruciatore.

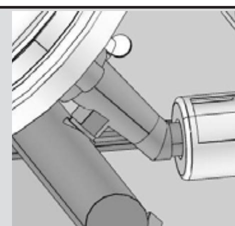


ATTENZIONE! Si guarda da dei ragni

I ragni e gli insetti sono attirati dall'odore del propano e del gas naturale. Il bruciatore è munito di una griglia contro gli insetti che protegge le prese d'aria e riducono così il rischio di annidimenti dentro il bruciatore, ma ciò non è efficace al 100%. I nidi dei ragni produrranno una fiammata arancione o gialla e causerà dei fumi sul pannello di controllo. Per pulire l'interno del bruciatore dovete staccarli dalla griglia. Sfilate le viti che si trovano al di sotto del bruciatore e dietro il bruciatore modello 308, o sopra il bruciatore alla sinistra e alla destra del bruciatore modello 450. Sollevate il retro del bruciatore verso l'alto. Utilizzate un pezzo di tubo flessibile **venturi** per pulire l'interno. Fate uscire tutte le incrostazioni che si trovano all'interno del bruciatore . Assicuratevi che la griglia sia ben fissata e libera da tutte le briciole e le incrostazioni. Verificate che i fori delle valvole siano pulite. Non allargare i fori . Rimontare il bruciatore. Controllate che le valvole infilino il bruciatore mentre lo montate. Rimettere il coperchio e montare le viti per completare l'installazione.



AVVERTENZA! Dopo la pulizia dei fornelli è estremamente importante verificare che la valvola/il foro siano dentro al tubo del fornello prima di accendere il grill. Se la valvola non si trova all'interno del tubo potrebbe verificarsi un incendio o un'esplosione.





ATTENZIONE! Tubo: Controllate le eventuali abrasioni, colature, tagli e crepe. Se una di queste condizioni si verifica non usate la griglia. Sostituite il pezzo dal vostro rivenditore o installatore del gas.

Placca In Alluminio: Pulite la placca in alluminio periodicamente con una soluzione acqua sapone calda. L'alluminio non si rovinerà mai ,ma con il calore elevato e altri effetti climatici potrebbe ossidarsi. In questo caso si formeranno delle chiazze bianche sopra la placca. Per pulire la placca, strofinatela con l'aiuto di carta vetrata fine. Strofinatela superficie e pitturatela con una vernice per alte temperature. Proteggetela dai vapori della pittura. Seguite le istruzioni scritte sulla bomboletta di vernice.

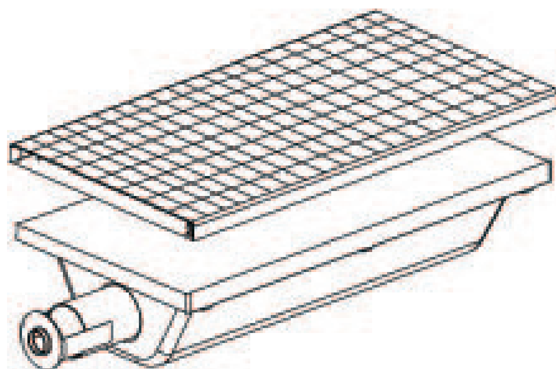
Protezione Dei Fornelli A Infrarossi: I fornelli a infrarossi del grill sono stati progettati per garantire una lunga durata. È però necessario usare alcune precauzioni per evitare la rottura delle superfici in ceramica, che potrebbe pregiudicare il funzionamento dei fornelli. Qui di seguito sono elencate le cause comuni di tali rotture, e la spiegazione di come evitarle. I danni causati dalla mancata osservanza di queste raccomandazioni non sono coperti dalla garanzia del grill.

1. Impatto con oggetti duri – Evitare di colpire la ceramica con oggetti duri. Fare attenzione durante l'inserimento o la rimozione delle piastre di cottura e degli accessori nella griglia. Se questi oggetti cadono sulla ceramica, è facile che questa si rompa.

2. Acqua o altri liquidi – Una grande quantità di liquidi freddi a contatto di una superficie calda può causare la rottura della superficie. Non gettare acqua sul grill per domare una fiamma. Se la ceramica o l'interno di un fornello si bagnano quando non sono in uso, l'impiego successivo del fornello può creare vapore, che a volte produce pressione sufficiente per spaccare la ceramica. Inoltre, se bagnata più volte, la ceramica si gonfia e si espande. Questa espansione provocherà una indebita pressione della ceramica, che potrebbe quindi spaccarsi e spezzettarsi.

i) Non gettare mai acqua sul grill per cercare di controllare eventuali fiammate.
ii) Non usare i fornelli a infrarossi all'aria aperta quando piove.
iii) Se nel grill si trova dell'acqua (a causa di esposizione a pioggia, innaffiatori ecc.), controllare che la ceramica non sia impregnata d'acqua. Se la ceramica dovesse essere bagnata, rimuovere il fornello dal grill. Capovolgerlo per eliminare l'acqua in eccesso. Portare il fornello in un luogo chiuso e lasciare che asciughi completamente.

3. Inadeguata ventilazione di aria calda dal grill – Affinché i fornelli possano funzionare in modo corretto, l'aria calda deve aver modo di fuoriuscire dal grill. In caso contrario, i fornelli possono rimanere privi di ossigeno; è possibile che si verifichi quindi un ritorno di fiamma. Quando questo succede ripetutamente, la ceramica potrebbe spaccarsi. Non coprire più del 75% della superficie di cottura con metallo solido (ad esempio, una piastra o un grande tegame).



Schermo del rimontaggio N565-0002

Possibili Problem

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Basso calore/fiamme basse quando la valvola è girata in posizione HIGH.	Per Propano/ procedura di accensione impropria.	Assicuratevi che la procedura di accensione sia seguita attentamente. Tutte le valvole delle griglie a gas devono essere in posizione OFF quando la valvola della bombola è posizionata sul ON. Girare la valvola in posizione lenta per permettere la compensazione della pressione. Vedere le istruzioni di accensione.
	Per entrambi i gas/pre -riscaldamento improprio.	Pre- riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.
Eccessive vampate/calore irregolare.	Le piastre non sono installate correttamente.	Assicurarsi che le piastre siano installate correttamente Con i fori rivolti verso il fronte e le fessure verso il basso. Vedere il manuale di istruzioni per il montaggio.
	Pre riscaldamento improprio.	Pre riscaldare la griglia con il bruciatore principale in posizione HIGH per 10 o 15 minuti.
	Presenza di grasso in eccesso e cenere depositata sulle piastre e sul gocciolatoio.	Pulire le piastre e il gocciolatoio regolarmente. Non graffiare con fogli di alluminio . Si vedano le istruzioni per la pulizia.
Il bruciatore emette fiamme gialle, accompagnate da odore di gas.	Possibili ragnatele o altri detriti, o cattiva regolazione dell'aria.	Pulire accuratamente il bruciatore rimuovendolo. Si vedano le istruzioni di manutenzione. Aprire la'ria lentamente secondo le istruzioni per la regolazione dell'aria.

Problema	Possibile Causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende con l'accensione elettrica, ma con il fiammifero.	Batteria scarica/o male installata.	Sostituire con pile. Installare con la parte positiva in alto.
	Cavo elettrodo allentato.	Controllare che il cavo dell'elettrodo sia ben spinto sopra la parte posteriore dell'accensione.
	Cattiva riparazione dell'accensione.	Il sistema a scintilla non funziona se non con un accendino a scintilla.
	Fiamme che salgono sul fornello.	Chiudere la valvola dell'aria- vedere problemi previsti
Il regolatore fischia.	Succede normalmente in giorni caldi.	Questo non è un difetto. E' causato dalle vibrazioni interne nella griglia a Gas e non danneggia il buon funzionamento della griglia né la sicurezza. Un regolatore che fischia non deve essere sostituito.
I bruciatori non si accendono l'un l'altro	I fori si accendono solo nella parte posteriore del bruciatore.	Pulite i fori del bruciatore. Vedere la istruzioni di manutenzione del bruciatore.
La vernice sembra sfogliarsi dentro al coperchio	Grasso depositato dentro e sopra le superficie.	Questo non è un difetto. Lo spogliamento è dovuto al grasso che si è incrostato, che asciuga la vernice che si stacca. Una pulizia regolare previente questo. Si vedano le istruzioni sulla pulizia.
Il fornello a infrarossi ha un ritorno di fiamma (durante il funzionamento il fornello improvvisamente emette un forte sibilo, seguito da un suono continuo di brasatura, e la sua intensità diminuisce).	Le piastre in ceramica sono ricoperte di grasso e residui, gli ugelli sono otturati.	Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti. Accendere nuovamente il fornello, impostato su High, per almeno cinque minuti o fino a quando le piastre in ceramica sono incandescenti in modo uniforme.
	Il fornello si è sovrascaldato a causa di una ventilazione inadeguata (troppa superficie coperta da una piastra o un tegame).	Assicurarsi che al massimo il 75% della superficie del grill sia coperta da oggetti o da accessori. Spegnere il fornello e lasciare che si raffreddi per almeno due minuti, quindi accendere di nuovo.
	Piastrella in ceramica spaccata.	Lasciare raffreddare il fornello e controllare attentamente che non ci siano spaccature. In caso ce ne fossero, contattare il rivenditore autorizzato Napoleon e ordinare un kit di fornello di sostituzione
	Mancanza di tenuta di una guarnizione attorno alla piastrella di ceramica, o cattiva saldatura all'alloggio del fornello.	Contattare il rivenditore autorizzato Napoleon per informazioni su come ordinare un kit di fornello di sostituzione.

PER CONVALIDARE LA GARANZIA È NECESSARIO CONSERVARE LA RICEVUTA COME PROVA D'ACQUISTO

Come Ordinare Parti Di Ricambio

Informazioni Sulla Garanzia

MODELLO: ______________________________

DATA DI ACQUISTO: ______________________________

NUMERO DI SERIE: ______________________________

(Per comodità, annotare qui le informazioni)

Prima di contattare il centro di assistenza, visitare il sito di NAC per maggiori informazioni sulla pulizia, la manutenzione, la risoluzione dei problemi e le istruzioni su come richiedere parti di ricambio: www.napoleongrills.com. Contattare direttamente la fabbrica per le richieste di intervento e riparazione in garanzia. Il centro di assistenza ai clienti è disponibile tra le ore 15:00 e 23:00 – ora italiana – al numero verde +1-866-820-8686 (numero valido solo in Nord America) o via fax, al numero +1-705-727-4282. Affinché Napoleon possa onorare la vostra richiesta, dovrete fornirci le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Numero della parte e descrizione.
3. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
4. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).

In alcuni casi il tecnico potrebbe richiedere l'invio delle parti alla fabbrica, prima di provvedere alla sostituzione. L'invio, prepagato, deve avvenire all'attenzione del centro di assistenza con le seguenti informazioni:

1. Modello e numero di serie dell'unità.
2. Una breve descrizione del problema ('rotto' non è sufficiente).
3. Prova di acquisto (fotocopia della fattura).
4. Numero di autorizzazione alla restituzione – fornito dal centro di assistenza.

Prima di contattare il centro di assistenza è bene ricordare che i seguenti articoli non sono coperti dalla garanzia:

-costi di trasporto, intermediazione o dazi di esportazione

-costo della manodopera per disinstallazione e reinstallazione

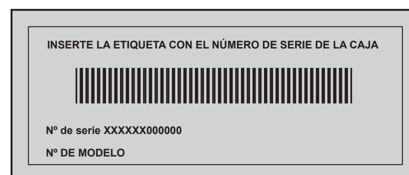
-costo delle chiamate di servizio per l'individuazione dei problemi

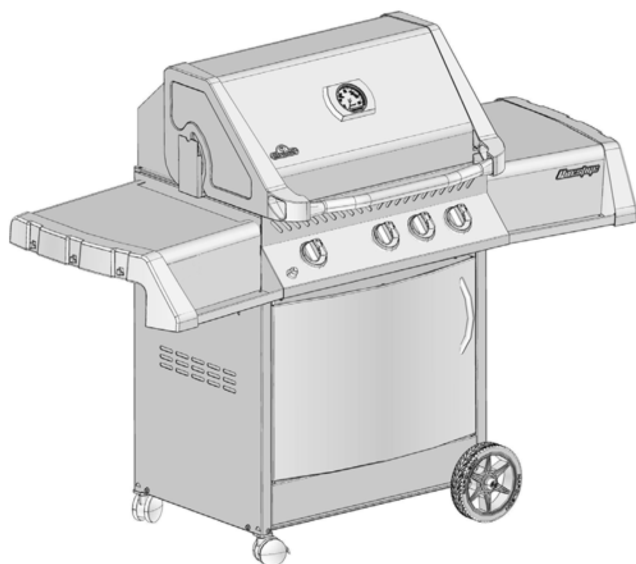
-discolorazione delle parti in acciaio inossidabile

-mancato funzionamento della parte dovuto a mancanza di pulizia o manutenzione, o uso di detergenti inadatti (detergenti per forno)

Utilice esta parrilla a gas sólo al aire libre en ubicaciones que dispongan de una buena ventilación. Nunca utilice la parrilla en edificios, garajes, porches cerrados, cenadores o cualquier otro lugar cerrado.









PRESTIGE II 450

INFRARED



PELIGRO

SI PERCIBE OLOR A GAS:

- **Cierre el suministro de gas del dispositivo.**
- **Apague las llamas abiertas.**
- **Abra la tapa.**
- **Si el olor persiste, aléjese del dispositivo y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.**



ADVERTENCIA

No intente encender el dispositivo sin haber leído antes las instrucciones de la sección "ENCENDIDO" incluidas en este manual.

No almacene ni utilice gasolina u otro fluido inflamable en las proximidades de este otro dispositivo. Almacene un cilindro de baja presión sin conectar en las proximidades de este u otro dispositivo. Siga rigurosamente estas instrucciones, ya que, de lo contrario, se podría originar un incendio o producir una explosión, lo que causará daños personales o en la propiedad, o incluso la muerte.

Aviso para el instalador: deje estas instrucciones al propietario de la parrilla para que éste pueda referirse a ellas cuando sea necesario.



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com



N415-0201CE APR 21/11



Todas las parrillas a gas NAPOLEON se fabrican conforme al estricto estándar del certificado de garantía de seguridad ISO 9001-2008, el cual goza de reconocimiento mundial.
Los productos NAPOLEON están diseñados a partir de componentes y materiales de excelente calidad, montados por artesanos altamente cualificados que realizan su trabajo con orgullo y pasión. Tanto el quemador como el conjunto de las válvulas han sido sometidos a pruebas de fugas e incendios en una estación de prueba de calidad. Un técnico altamente cualificado ha inspeccionado meticulosamente esta parrilla antes de proceder a su empaquetado y envío con el fin de garantizar que usted, el cliente, recibe el producto de excelente calidad que espera de NAPOLEON.



Garantía de por vida limitada President's de la parrilla a gas Napoleon

La garantía de NAPOLEON cubre los defectos de los siguientes materiales y mano de obra de su nueva parrilla a gas NAPOLEON durante todo el período de tiempo que la posea. Esta garantía cubre las fundiciones de aluminio (salvo la pintura), la base de acero inoxidable, el panel de control de acero inoxidable (salvo la impresión de la pantalla), los quemadores de acero inoxidable, las rejillas de acero inoxidable, los estantes laterales de acero inoxidable, las tapas de los estantes laterales LUXIDIO®, las ruedas, los mandos, las tapas esmaltadas de porcelana y las tapas de acero inoxidable, siempre y cuando se cumplan las siguientes condiciones: durante los primeros diez años NAPOLEON proporcionará, según su criterio, piezas de recambio de forma gratuita. A partir del año onceavo y en adelante, NAPOLEON proporcionará piezas de repuesto al 50% de su precio actual en el mercado.

Asimismo, la garantía cubre componentes como las placas para dorar de acero inoxidable, los quemadores infrarrojos de cerámica (salvo las pantallas), las rejillas de hierro fundido, el encendedor (salvo las baterías), el medidor de temperatura y las válvulas de cobre. Además, NAPOLEON proporcionará gratuitamente piezas de recambio durante los tres primeros años de la garantía limitada.

Se cubren todos los demás componentes, entre ellos, reguladores, fundidores, soportes de calentamiento de acero inoxidable, tubos y conectores, fijaciones y accesorios, y NAPOLEON proporcionará gratuitamente piezas de recambio durante el primer año de la garantía limitada.

NAPOLEON queda exento de toda responsabilidad en cuanto a los cargos derivados del transporte, los costes de mano de obra o los impuestos de exportación.

Condiciones y limitaciones

"NAPOLEON garantiza la no existencia de defectos de fabricación en sus productos única y exclusivamente para el comprador original, siempre y cuando la compra se haya realizado a través de un proveedor de NAPOLEON autorizado y esté sujeta a las siguientes condiciones y limitaciones:"

La garantía de esta empresa no es transferible y no podrá ser ampliada bajo ningún concepto por ninguno de nuestros representantes.

La instalación de la parrilla a gas debe llevarse a cabo por un técnico de servicio o contratista autorizado y con licencia. La instalación se debe realizar de acuerdo a las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto y conforme a todos los códigos de construcción local y normas relativas a incendios.

Esta garantía limitada no cubre los daños derivados del mal uso del dispositivo, falta de mantenimiento, incendios ocasionados por grasa, entornos hostiles, accidentes, alteraciones, uso indebido o negligencia. Asimismo, esta garantía quedará anulada si alguna pieza ha sido instalada por otros fabricantes.

Esta garantía limitada no incluye, además, las ralladuras, abolladuras, acabados pintados, corrosión o decoloración producidos por el calor, productos de limpieza abrasivos o químicos, el desconchado de las piezas esmaltadas de porcelana ni de ninguno de los componentes utilizados en la instalación de la parrilla a gas.

Si el deterioro de las piezas se produce hasta el punto que evita el correcto funcionamiento del dispositivo en el período de cobertura de la garantía, se proporcionará una pieza de recambio. Sólo durante el primer año, esta garantía se amplía a las piezas cubiertas por la garantía que presenten defectos en el material o de mano de obra, siempre y cuando el producto haya sido utilizado de acuerdo a las instrucciones de funcionamiento y en condiciones normales.

Una vez transcurrido el primer año, con respecto a esta garantía de por vida limitada President's, NAPOLEON podrá, según su criterio, eximirse completamente de todas sus obligaciones en relación a esta garantía reembolsando al comprador que adquirió la garantía original el precio total de cualquier pieza bajo garantía aunque esté defectuosa.

NAPOLEON no será responsable de la instalación, la mano de obra o cualquier coste relacionado con la reinstalación de la pieza en garantía, la cual no cubre dichos gastos.

A pesar de las disposiciones contenidas en esta garantía de por vida limitada President's, la responsabilidad de NAPOLEON bajo esta garantía queda definida en los términos anteriores y, en ningún caso, podrá ampliarse a daños incidentales, consecuenciales o indirectos.

Esta garantía define las obligaciones y responsabilidades de NAPOLEON con respecto a la parrilla a gas NAPOLEON y se excluye cualquier otra garantía, expresa o implícita, en relación a este producto, sus componentes o accesorios.

NAPOLEON no asume ni autoriza que cualquier tercero asuma, en su nombre, cualquier otro tipo de responsabilidad con respecto a la venta de este producto.

NAPOLEON no será responsable de: encendidos excesivos, apagones causados por condiciones ambientales como vientos fuertes o una ventilación no adecuada.

Los daños causados en la parrilla a gas como consecuencia de las condiciones meteorológicas, granizo, tratamiento inadecuado, sustancias químicas o productos de limpieza dañinos no serán responsabilidad de NAPOLEON. Cualquier reclamación de la garantía de NAPOLEON requiere estar en posesión del contrato de venta o una copia del mismo junto con el número de serie y el número de modelo. NAPOLEON se reserva el derecho a que su representante inspeccione cualquier producto o pieza antes de aceptar cualquier reclamación de la garantía.

NAPOLEON queda exento de toda responsabilidad en cuanto a los cargos derivados del transporte, los costes de mano de obra o los impuestos de exportación.



ADVERTENCIA! Si no sigue estas instrucciones, se podrían producir daños personales o en la propiedad, o incluso la muerte. Lea y siga todas las advertencias e instrucciones que se incluyen en este manual antes de utilizar la parrilla.

Prácticas de uso seguro

- Lea el manual de instrucciones completo antes de utilizar la parrilla a gas.
- Esta parrilla a gas sólo se debe utilizar al aire libre en ubicaciones que dispongan de una buena ventilación. No utilice nunca la parrilla en garajes, porches cerrados, cenadores o cualquier otro lugar cerrado.
- No instale la parrilla a gas en interiores ni en la parte superior de vehículos o embarcaciones recreativas.
- No ubique la unidad en entornos ventosos. Los vientos fuertes repercuten negativamente en el funcionamiento de la parrilla a gas.
- Bajo ningún concepto realice modificaciones en la parrilla a gas.
- No utilice la unidad en construcciones donde el combustible esté elevado.
- Mantenga una distancia adecuada para los combustibles: (16"(410mm) en la parte posterior de la unidad y 7" (178mm) en los laterales. Se recomienda mantener una distancia adicional de 24" (610mm) cerca de los laterales de vinilo o los paneles de vidrio.
- Cuando no utilice la parrilla a gas, cierre el gas en el cilindro de gas a presión.
- Cuando el cilindro de gas a presión esté conectado al dispositivo, almacene tanto la parrilla a gas como el cilindro al aire libre en una ubicación bien ventilada.
- Cuando deba almacenar la parrilla a gas en el interior, desconecte el cilindro de gas a presión de la parrilla. A continuación, extraiga el cilindro y almacénelo al aire libre en una ubicación bien ventilada fuera del alcance de los niños. No almacene los cilindros desconectados en edificios, garajes o cualquier otro lugar cerrado.
- Inspeccione el tubo de suministro de gas antes de cada uso. Si hay evidencias de abrasión o desgaste excesivos, o el tubo está cortado, sustitúyalo antes de utilizar la parrilla a gas con un tubo de recambio especificado por el fabricante de la parrilla.
- No dirija el tubo por debajo de la bandeja recogegotas. Mantenga un espacio adecuado en la parte inferior de la unidad.
- Realice pruebas de fugas en la unidad antes de utilizarla por primera vez, anualmente y siempre que sustituya alguna de los componentes del sistema de gas.
- Siga detenidamente las instrucciones de encendido cuando utilice la parrilla.
- Los controles de los quemadores deben estar apagados al activar la válvula del cilindro de suministro.
- Los adultos, y en especial los niños, deben ser advertidos de los peligros que entrañan las superficies a altas temperaturas. Vigile a los niños que se encuentren cerca de la parrilla a gas.
- No deje la parrilla desatendida cuando esté en uso.
- No encienda los quemadores con la tapa cerrada
- No utilice el quemador trasero cuando los quemadores principales estén en funcionamiento.
- No desplace la parrilla cuando ésta esté caliente o en funcionamiento.
- No utilice la bandeja de condimentos para almacenar encendedores, cerillas u otro tipo de combustible.
- Mantenga los cables eléctricos y tubos de suministro de combustible lejos de las superficies calientes.
- Asegúrese de que las placas para dorar se sitúen correctamente de acuerdo a las instrucciones de instalación correspondientes. Los orificios deben dirigirse hacia la parte frontal de la parrilla a gas (si es aplicable).
- Limpie con regularidad la bandeja de grasa y las placas para dorar para evitar la acumulación de sustancias, ya que podría ocasionarse un incendio debido a la grasa.
- Retire la rejilla antes de encender el quemador trasero. El calor extremo dañará la rejilla.
- Revise regularmente el tubo de Venturi del quemador infrarrojo para detectar la presencia de telas de araña u otro tipo de obstrucciones. Limpie los tubos completamente si encuentra alguna de estas obstrucciones.
- No utilice agua para controlar los aumentos repentinos de llamas.
- Evite que agua fría (lluvia, aspersores, tubos, etc.) entre en contacto con la unidad calentada. Un diferencial de temperatura
- elevado puede desconchar la porcelana.
- Evite que agua fría (lluvia, aspersores, tubos, etc.) entre en contacto con los quemadores de cerámica. Un diferencial de temperatura
- elevado puede agrietar el azulejo de cerámica.
- No utilice agua a presión para limpiar cualquier pieza de la unidad.

Cilindro de gas a presión

Utilice sólo cilindros de gas a presión que cumplan con los códigos nacionales y regionales. El peso mínimo de cilindro para unidades de butano es de 13 kg, y de 6 kg para las unidades de propano. Asegúrese de que el cilindro puede proporcionar una cantidad suficiente de combustible como para poner el dispositivo en funcionamiento. En caso de duda, póngase en contacto con su proveedor de gas local.

- Tenga cuidado al manejar la válvula del cilindro.
- Nunca conecte un cilindro que no cumpla con los códigos locales.
- Todos los cilindros con un peso de 7 kg o más deberán ser ubicados fuera de la unidad (debajo del estante derecho) a nivel del suelo. Los cilindros con un peso inferior a 7 kg se pueden colocar dentro de la unidad, en el orificio del estante inferior. Sólo los cilindros conectados al dispositivo se podrán almacenar en la unidad, o cerca del dispositivo. Los cilindros de repuesto no se deben almacenar próximos a la unidad de funcionamiento. Los cilindros no se deben exponer a calor extremo ni a luz directa del sol.



ADVERTENCIA! Asegúrese de que el camino que sigue el tubo deja una distancia adecuada debajo de la unidad. Si los tubos entran en contacto con superficies a altas temperaturas éstos podrían derretirse o provocar fugas, lo que daría lugar a un incendio.

Conexión del cilindro: Asegúrese de que el tubo del regulador de gas no presenta deformaciones. Retire la tapa o el tapón de la válvula de combustible del cilindro. Ajuste el regulador a la válvula del cilindro. Realice pruebas de fugas en todas las juntas antes de utilizar la barbacoa. Debe realizar una prueba de fugas una vez al año, cada vez que conecte un cilindro o al sustituir una pieza del sistema de gas.

Tubo de gas

Si el fabricante no incluye el tubo ni el regulador, sólo podrá utilizar tubos y reguladores que

cumplan con los códigos nacionales y regionales.

No conecte el dispositivo a una instalación de gas permanente.

Asegúrese de que el tubo no entra en contacto con grasa, goteos o superficies calientes del dispositivo.

Compruebe el tubo con regularidad. En caso de que detecte rasgones, zonas derretidas o desgaste, sustituya el tubo antes de utilizar el dispositivo.

La longitud de tubo recomendada es de 0,5 m. La longitud del tubo no puede ser superior a 1,5 m.

Asegúrese de que el tubo no presenta torsiones ni deformaciones cuando esté instalado.

Sustituya el tubo antes de la fecha de caducidad impresa en el mismo.

Regulador

En la tabla siguiente se muestran los valores de entrada del dispositivo.

Quemador	Tamaño del orificio		Entrada de calor (valor bruto) (Total)	Uso de gas (total)
	I	II		
Principal	61	65	8.2kW	596g/h
Principal (I.R.)	61	65	4.1kW	298g/h
Parte posterior	58	63	4.7kW	342g/h
Lateral	61	66	4.0kW	291g/h

Gases/presiones certificados. Consulte la placa de datos de servicio y asegúrese de que se corresponde con la tabla siguiente.

Categoría de gas	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(50)}$
Tamaños de orificio (consulte la información anterior)	I	I	II
Gases/presiones	Butano 30mbar Propano 30mbar	Butano 28-30mbar Propano 37mbar	Butano 50mbar Propano 50mbar
Países	DK, FI, NL, NO, SE	BE, ES, FR, GB, IE, IT, PT	DE, AT

Los reguladores para unidades de butano y propano deben tener un valor de, al menos, 1.500 g/h. No altere ni modifique el regulador. Utilice sólo reguladores que suministren la presión indicada en la tabla anterior.

Instrucciones para realizar pruebas de fugas



ADVERTENCIA! Las pruebas de fugas se deben realizar anualmente, cada vez que el cilindro se conecta o al sustituir una pieza del sistema de gas.



ADVERTENCIA! No utilice nunca una llama abierta para comprobar las fugas de gas. Asegúrese de que no hay chispas ni llamas abiertas en la zona mientras realiza una prueba de fugas. Las chispas o las llamas abiertas producirán un incendio o una explosión, daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.







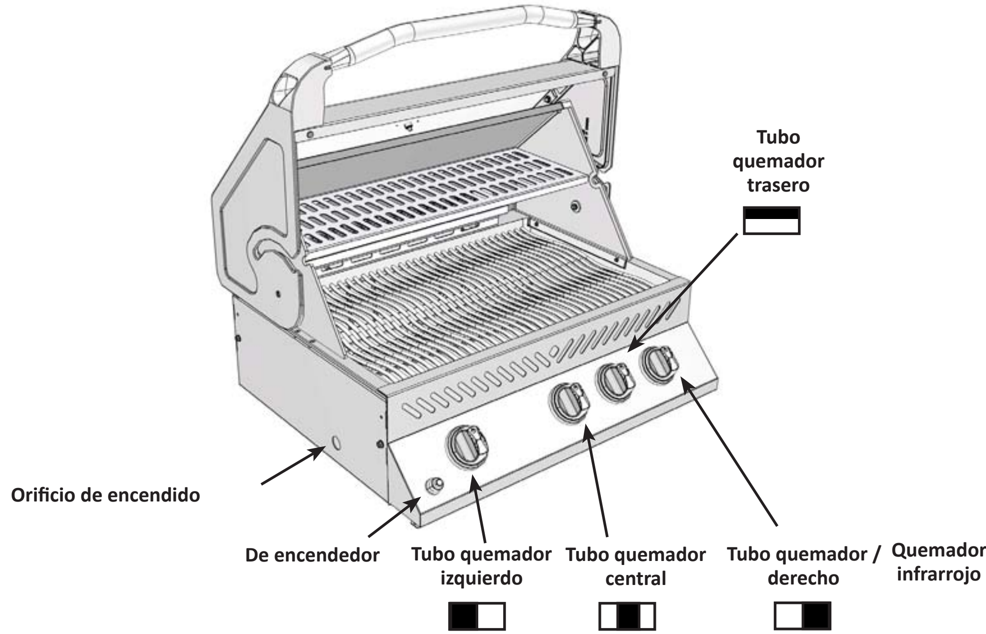
Prueba de fugas: Pruebe la unidad frente a fugas antes de utilizarla por primera vez, anualmente y siempre que sustituya o realice tareas de mantenimiento en alguna de los componentes del sistema de gas. No fume mientras realiza esta prueba y retire todas las fuentes de ignición. Consulte el diagrama de prueba de fugas para ver las zonas que es preciso comprobar. Sitúe los controles de todos los quemadores en posición de apagado (OFF). Active la válvula de suministro de gas.

Con una solución de jabón líquido y agua al 50%, lave todas las juntas y conexiones del regulador, el tubo, los mandos y las válvulas.

La presencia de burbujas indicará la existencia de una fuga de gas. Apriete la junta floja o sustituya la pieza por una recomendada por el departamento de atención al cliente de Napoleon y solicite a un instalador de gas certificado que realice una inspección de la parrilla.

Si la fuga no se detiene, apague inmediatamente el suministro de gas, desconéctelo y solicite a un instalador o proveedor de gas certificado que realice una inspección de la parrilla. No utilice la parrilla hasta que se haya corregido la fuga.

Instrucciones de encendido






ADVERTENCIA! Abra la tapa

Posición de apagado

ADVERTENCIA! Asegúrese de situar los controles de todos los quemadores en posición de apagado (OFF). Active lentamente la válvula del suministro de gas.

Encendido del tubo quemador principal	Encendido del quemador trasero (si está equipado)	Encendido del quemador infrarrojo principal (si está equipado)	Encendido del quemador lateral (Opcional)
1. Abra la tapa de la parrilla	1. Abra la tapa de la parrilla quemador	1. Abra la tapa de la parrilla	1. Abra la cubierta del
2. Sitúe el control del quemador izquierdo en la posición (HIGH).	2. Retire la rejilla de calentamiento.	2. Sitúe el control del quemador infrarrojo en la posición de fuego alto (HIGH).	2. Sitúe el control del quemador lateral en la posición de fuego alto (HIGH).
3. Presione y mantenga pulsado el botón del encendedor hasta que el quemador se encienda, o utilice una cerilla.	3. Sitúe el control del quemador trasero en la posición de fuego alto (HIGH).	3. Presione y mantenga pulsado el botón del encendedor hasta que el quemador se encienda, o utilice una cerilla.	3. Presione y mantenga pulsado el botón del encendedor hasta que el quemador se encienda, o utilice una cerilla.
4. Si el encendido no se produce de forma inmediata, sitúe el control del quemador en posición de apagado (OFF). Espere 5 minutos. Repita la operación.	4. Presione y mantenga pulsado el botón del encendedor hasta que el quemador se encienda, o utilice una cerilla.	4. Si el encendido no se produce de forma inmediata, sitúe el control del quemador en posición de apagado (OFF). Espere 5 minutos. Repita la operación.	4. Si el encendido no se produce de forma inmediata, sitúe el control del quemador en posición de apagado (OFF). Espere 5 minutos. Repita la operación.
5. Con el tubo quemador izquierdo en posición funcionando en la posición de fuego alto (HIGH), sitúe el tubo quemador central y/o derecho en la posición de fuego alto (HIGH).	5. Si el encendido no se produce de forma inmediata, sitúe el control del quemador en posición de apagado (OFF). Espere 5 minutos. Repita la operación.		



ADVERTENCIA! No utilice el quemador trasero mientras hace uso del quemador principal.

Instrucciones para cocinar

Encendido inicial: cuando se enciende por primera vez, la parrilla a gas emite un ligero olor. Este olor es normal y se debe al “quemado inicial” de las pinturas y los lubricantes internos utilizados en el proceso de fabricación. La próxima vez que utilice la parrilla no notará este olor. Simplemente deje los quemadores principales en posición de fuego alto (HIGH) durante aproximadamente media hora.

Uso del quemador principal: al calentar comidas, le recomendamos que precaliente la parrilla poniendo en funcionamiento todos los quemadores principales en la posición de fuego alto (HIGH) con la tapa cerrada durante aproximadamente 10 minutos. El alimento que se cocina durante períodos de tiempo breves (pescado, verduras, etc.) se puede preparar con la tapa abierta. Cocinar con la tapa cerrada garantiza temperaturas más altas y constantes que pueden reducir el tiempo de cocción y un cocinado de la carne más uniforme. La comida que conlleva un tiempo de cocción superior a 30 minutos, como los asados, se puede cocinar indirectamente (con el quemador encendido frente a la ubicación de la comida). Al cocinar carnes muy magras, como pechuga de pollo o cerdo magro, puede lubricar con aceite las rejillas antes de la fase de precalentado con el fin de reducir la posibilidad de que la carne se quede pegada. Al cocinar carne con un alto grado de contenido graso, se pueden producir aumentos repentinos de las llamas. Para evitarlo, quítele la grasa a la carne o reduzca la temperatura. En caso de que las llamas aumenten de tamaño de forma repentina, retire la comida de las llamas y reduzca la temperatura. Deje la tapa abierta. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte el libro de cocina Your All Season Grill (su parrilla para todo el año) de Napoleon.

Uso del quemador principal infrarrojo: siga los procedimientos de encendido de los quemadores infrarrojos y sitúe el quemador infrarrojo en posición de fuego alto (HIGH) durante 5 minutos con la tapa cerrada o hasta que los quemadores cerámicos se tornen de color rojo. Coloque la comida en la parrilla y respete los tiempos de cocción que se muestran en el gráfico de cocción infrarroja. En función de su gusto, continúe cocinando sobre los quemadores infrarrojos en la posición de fuego alto (HIGH), medio (MEDIUM) o lento (LOW), dándole la vuelta a la comida con frecuencia, o bien, sitúe la comida sobre los quemadores apagados, cierre la tapa y permita que la temperatura del horno termine de cocinar lentamente la comida.



PRECAUCION! No deje la comida desatendida sobre los quemadores infrarrojos, ya que debido al intenso calor que éstos producen, el alimento se quemará rápidamente. Mantenga la tapa abierta mientras cocina con los quemadores infrarrojos a fuego alto. El calor intenso garantiaza timperaturas de cocción adecuados incluso con la tapa abierts. Además, de este modo podá observer la comida y evitar que ésta se queme.

Cocción directa: sitúe el alimento que desea cocinar en la parrilla directamente sobre el calor. Este método se utiliza generalmente para dorar, o en el caso de alimentos que no requieren tiempos de cocinado prolongados, como hamburguesas, bistecs, piezas de pollo o verduras. En primer lugar, la comida se dora para retener los jugos y el sabor y, a continuación, se reduce la temperatura para terminar la cocción a gusto del usuario.

Cocción indirecta: con uno o varios quemadores en funcionamiento, sitúe el alimento que desea cocinar en la parrilla sobre un quemador apagado. El calor circulará por la comida efectuando una cocción lenta y uniforme. Se trata de un método de cocción que asemeja, en gran medida, al modo en que se cocina en el horno y se utiliza generalmente para piezas de carne mayores, como asados, pollos y pavos, aunque también se puede utilizar para alimentos que tienden a producir aumentos repentinos de la llama o con ahumados. Una temperatura más baja y un tiempo de cocción más lento da como resultado carnes tiernas.

Uso del quemador trasero (si está presente): retire la rejilla de calentamiento antes de utilizar este quemador. Retire también las rejillas de cocción si interfieren con la rotisserie. El quemador trasero está diseñado para su uso junto al kit de rotisserie (incluido en la mayor parte de las unidades de quemador trasero) que puede obtener de su proveedor. Consulte las instrucciones de montaje del kit de rotisserie.

Para utilizar el contrapeso: retire el motor de la rotisserie de la parrilla a gas. Sitúe el asador con la carne a lo largo de los ganchos en el interior de la parrilla. La carne colgará de forma natural con la parte más pesada hacia abajo. Ajuste el brazo del contrapeso de modo que el brazo mire hacia arriba. Deslice el contrapeso hacia adentro y hacia afuera para equilibrar la carga. Una vez equilibrada ajuste el conjunto correctamente. Vuelva a instalar el motor y comience a cocinar. Sitúe un plato de metal debajo de la carne para recoger el goteo de la pieza y obtener una deliciosa salsa natural. Podrá ir agregando este líquido según sea necesario. Para conservar el jugo de la carne, en primer lugar ponga el quemador trasero en funcionamiento a fuego alto hasta que se torne de color marrón y, posteriormente, reduzca la temperatura para cocinar completamente los alimentos. Mantenga la tapa cerrada para obtener los mejores resultados. Sus asados y aves se dorarán perfectamente por el exterior y permanecerán húmedos y tiernos en el interior. Por ejemplo, un pollo de 1,3 kg en la rotisserie se hará en aproximadamente media hora a fuego medio o alto. Para obtener instrucciones más detalladas, consulte el libro de cocina Your All Season Grill (su parrilla para todo el año) de Napoleon.



ADVERTENCIA! La salsa y la sal de barbacoa pueden resultar corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla a gas, a no ser que se limpie con regularidad. Cuando termine de cocinar, desmonte los componentes de la rotisserie, lávelos a fondo con agua templada y jabón y almacénelos en un lugar cerrado.

Uso del quemador lateral (si está presente): el quemador lateral se puede utilizar como cualquier hornillo, para cocinar salsas, sopas, etc. Para obtener el máximo rendimiento, sitúe la parrilla a gas con el quemador lateral protegido del viento. El diámetro recomendado de la sartén es de 200 a 250 mm.



ADVERTENCIA! No cocine nunca el alimento directamente sobre la rejilla del quemador lateral. Este quemador está diseñado para su uso exclusivo con ollas y sartenes.

Calor infrarrojo

La mayor parte de la gente desconoce el hecho de que nuestra fuente de calor más familiar, el sol, calienta la tierra utilizando, principalmente, energía infrarroja. Se trata de una forma de energía electromagnética cuya longitud de onda es superior al extremo rojo del espectro de luz visible pero inferior a una onda de radio. Esta energía fue descubierta en 1800 por Sir William Herschel quien descompuso la luz solar en sus diferentes colores mediante el uso de un prisma. Herschel demostró que la mayor parte del calor del haz caía en la región espectral situada justo más allá del extremo rojo del espectro, donde no existe luz visible. La mayoría de los materiales absorben fácilmente la energía infrarroja en un amplio rango de longitudes de onda, lo que origina un aumento de su temperatura. El mismo fenómeno hace que sintamos calidez cuando nos exponemos a la luz solar. Los rayos infrarrojos del sol viajan a través del vacío del espacio, atraviesan la atmósfera y penetran en nuestra piel. Esto aumenta la actividad molecular en la piel, lo que crea una fricción interna y genera calor, permitiendo que sintamos calidez.

El alimento que se cocina sobre fuentes de calor infrarrojo se calienta por el mismo principio. La parrilla a carbón es la forma más conocida de cocción infrarroja. Las briquetas al rojo emiten energía infrarroja al alimento con un escaso efecto de secado. El jugo o aceite que escapa del alimento gotea sobre el carbón y se evapora formando humo, lo que le da al alimento su delicioso gusto a la brasa. El quemador infrarrojo Napoleon funciona del mismo modo. En cada quemador, 10.000 puertos, cada uno con su minúscula llama propia, causan que la superficie del azulejo de cerámica se torne roja. Esta fuente emite el mismo tipo de calor infrarrojo al alimento que el carbón, aunque de una forma más limpia. Los quemadores infrarrojos también permiten que el área se caliente de forma más uniforme y resultan mucho más fáciles de regular que los fuegos de carbón. Para conseguir un dorado instantáneo, puede poner los quemadores a fuego alto, aunque también los puede poner a fuego lento para una cocción más pausada. Todos sabemos lo difícil que esto resulta en un fuego de carbón. Los quemadores a gas tradicionales calientan el alimento de un modo diferente. El aire que rodea al quemador se calienta por combustión para subir hasta el alimento que se está cocinando. Esto genera temperaturas de gratinado más bajas que resultan ideales para platos más delicados, como mariscos o verduras. Los quemadores infrarrojos Napoleón, por su parte, generan calor para la cocción de bistecs, hamburguesas y otras carnes más jugosas y sabrosas. Para conocer los tiempos de cocción y obtener sugerencias, consulte el gráfico de cocción infrarroja.

Gráfico de cocción infrarroja

Comida	Ajuste de control	Tiempo de cocción	Sugerencias útiles
Bistec 2,5 cm de espesor.	A fuego alto 2 min. cada lado. A fuego alto 2 min. cada lado, luego a fuego medio. A fuego alto 2 min. cada lado, luego a fuego medio	4 min.: poco hecho. 6 min.: medio. 8 min.: muy hecho.	Cuando pida su carne, pida que se la sirvan con vetas de grasa. La grasa actúa como un “ablandador” natural durante la cocción y mantiene la carne húmeda y jugosa.
Hamburguesa 3,5 cm de espesor.	A fuego alto 2 min. cada lado. A fuego alto 2 min. y medio cada lado. A fuego alto 3 min. cada lado.	4 min.: poco hecho. 5 min.: medio. 6 min.: muy hecho.	La preparación de hamburguesas para llevar se facilita si se varía el espesor de las mismas. Con el fin de añadir un toque exótico a su carne, intente incluir briquetas con sabor a nogal americano al ahumador Napoleon.
Trozos de pollo.	A fuego alto 2 min. cada lado, luego de fuego medio-lento a lento.	20-25 min.	Se recomienda que corte la articulación que une el muslo y la pierna desde el lado sin piel 3/4 para que la carne repose más horizontal en la parrilla. De este modo, la cocción resultará más fácil y uniforme. Con el fin de añadir un toque característico a la cocción, intente incluir briquetas con sabor a mezquite al ahumador Napoleon.
Chuletas de cerdo.	Medio.	6 min. cada lado.	Quite el exceso de grasa antes de utilizar la parrilla. Cuanto más gruesas sean las chuletas más tierna quedará la carne.
Costillas con poca carne.	Fuego alto durante 5 minutos, fuego lento para terminar.	20 min. cada lado dar la vuelta con frecuencia.	Elija costillas magras y carnosas. Cocínelas hasta que la carne se pueda extraer fácilmente del hueso.
Chuletas de cordero.	Fuego alto durante 5 minutos, fuego medio para terminar.	15 min. cada lado.	Quite el exceso de grasa antes de utilizar la parrilla. Elija chuletas muy gruesas para que la carne quede muy tierna.
Perritos calientes.	Medio-bajo.	4-6 min.	Seleccione las salchichas de mayor tamaño. Corte la piel a lo largo antes de poner la carne en la parrilla.

Instrucciones para cocinar




ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad cuando se disponga a limpiar la parrilla.




ADVERTENCIA! Para evitar la posibilidad de que se produzcan quemaduras, realice las tareas de mantenimiento de la parrilla sólo cuando el dispositivo esté frío. Evite entrar en contacto con las superficies calientes sin contar con la protección adecuada. Asegúrese de que todos los quemadores están apagados. Limpie la parrilla en un área en la que las soluciones de limpieza no puedan dañar cubiertas, césped o patios. No utilice limpiador para hornos para limpiar ninguna pieza de la parrilla a gas. No utilice un horno autolimpiador para limpiar las rejillas de cocción o cualquier otra pieza de la parrilla a gas. La salsa y la sal de barbacoa pueden resultar corrosivas y deteriorar rápidamente los componentes de la parrilla a gas, a no ser que se limpie con regularidad.

Nota: el acero inoxidable tiende a oxidarse o mancharse en presencia de cloruros y sulfuros, especialmente en áreas costeras y otros entornos hostiles, como los ambientes cálidos y altamente húmedos cerca de las piscinas y jacuzzis. Estas manchas se podrían percibir como óxido, pero se pueden eliminar o evitar fácilmente. Para evitar y eliminar estas manchas, lave todas las superficies de acero inoxidable cada 3-4 semanas, o con la frecuencia que sea necesaria, con agua dulce y/o un limpiador de acero inoxidable.

Rejillas y rejilla de calentamiento: el mejor método de limpieza de las rejillas y la rejilla de calentamiento es utilizar un cepillo con dientes de bronce durante el período de precalentamiento. El estropajo de aluminio se puede utilizar para limpiar manchas persistentes. Es normal que las rejillas de acero (si las hay) se decoloren permanentemente con el uso regular debido a la alta temperatura de la superficie de cocción.

Panel de control: el texto del panel de control se imprime directamente en el acero inoxidable y, si se realiza el mantenimiento adecuado, permanecerá oscuro y legible. Para limpiar el panel, utilice sólo agua templada con jabón o un limpiador de acero inoxidable de la marca que podrá obtener de su proveedor Napoleon. No aplique nunca limpiadores abrasivos en superficies de acero inoxidable, en particular en la zona impresa del panel de control, ya que la impresión se borrará gradualmente.

Quemadores infrarrojos: debido a la alta intensidad del quemador infrarrojo, la mayor parte del goteo y las partículas de comida que caen sobre su superficie se incineran inmediatamente. No obstante, es posible que queden restos y residuos. Para eliminar estos residuos tras la cocción, ponga la parrilla a fuego alto con la tapa cerrada durante 5-10 minutos. No limpie el azulejo de cerámica con un cepillo con dientes. Si se acumulan restos en el quemador, basta con que lo encienda y lo ponga a fuego alto durante 5 minutos con la tapa abierta. De este modo, se quemarán los residuos.

Limpieza del interior de la parrilla a gas: retire las rejillas de cocción. Utilice un cepillo con dientes de bronce para limpiar los restos sueltos de los laterales de las fundiciones y debajo de la tapa. Raspe las placas para dorar con una espátula o un raspador, y utilice un cepillo con dientes para retirar la ceniza. Retire las placas para dorar y cepille los restos de los quemadores con el cepillo con dientes de bronce. Retire todos los residuos del interior de la parrilla a gas hacia la bandeja recogegotas.

Bandeja recogegotas: la grasa acumulada constituye un peligro de incendio. Limpie la bandeja recogegotas con frecuencia para evitar la acumulación de grasa (cada 4-5 usos o tan frecuentemente como se requiera). Las gotas sobrantes o de grasa van a parar a la bandeja recogegotas que se encuentra debajo de la parrilla a gas y se acumula en la bandeja para grasa desechable situada debajo de la bandeja. Para limpiarla, deslice la bandeja recogegotas hasta sacarla de la parrilla. Nunca cubra la bandeja recogegotas con papel de aluminio, arena u otro material, ya que esto podría evitar que la grasa circulara correctamente. Raspe la bandeja con una espátula o raspador y eche todos los restos en la bandeja para grasa desechable. Sustituya esta bandeja cada 2-4 semanas, en función del uso que le dé a la parrilla a gas. Para obtener suministros, póngase en contacto con su proveedor de la parilla a gas Napoleon.

Limpieza de la superficie exterior de la parrilla: no utilice limpiadores abrasivos ni estropajo en piezas pintadas, de porcelana o acero inoxidable de la parrilla Napoleon. De lo contrario, rayará el acabado de la unidad. Limpie las superficies exteriores de la parrilla con agua templada y jabón mientras el metal está aún caliente al tacto. Para limpiar superficies de acero inoxidable, utilice un limpiador de acero inoxidable o no abrasivo. Aplique siempre el limpiador en la dirección del grano. Con el tiempo, las piezas de acero inoxidable se decoloren con el calor, adquiriendo normalmente un tono dorado o marrón. Esta decoloración es normal y no afecta al rendimiento de la parrilla. Los componentes esmaltados de porcelana se deben tratar con especial cuidado. El acabado de esmalte horneado es similar al vidrio, por lo que se picará si su sufre un golpe. Puede solicitar esmalte para retoques a su proveedor de la parrilla Napoleon.

Instrucciones de mantenimiento






Recomendamos que un trabajador de servicio cualificado inspeccione y mantenga exhaustivamente la parrilla a gas.

ADVERTENCIA! Utilice siempre guantes de protección y gafas de seguridad cuando se disponga a limpiar la parrilla.

ADVERTENCIA! Cierre la fuente gas y desconecte la unidad antes de proceder a realizar las tareas de mantenimiento. Para evitar la posibilidad de que se produzcan quemaduras, realice el mantenimiento de la parrilla sólo cuando el dispositivo esté frío. Compruebe la presencia de fugas en la unidad una vez al año, cuando sustituya alguno de los componentes del sistema de gas o cuando note olor a gas.

Quemador: el quemador está fabricado de acero inoxidable 304 para paredes gruesas, pero el calor extremo y los entornos corrosivos pueden producir la corrosión de la superficie. Este problema puede solventarse con un cepillo con dientes de bronce.

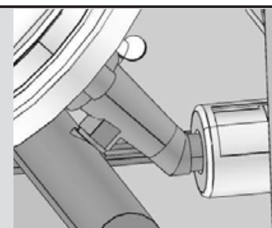


PRECAUCIÓN! Cuidado con las arañas.

Las arañas y otros insectos se sienten atraídos por el olor a propano y gas natural. El quemador está equipado con una mosquitera en el obturador de aire, lo que reduce la posibilidad de que los insectos aniden en el interior del quemador. No obstante, esto no soluciona el problema por completo. Los nidos de insectos o las telas de araña pueden hacer que el quemador desprenda una llama suave de color amarillo o naranja, o incluso causar fuego (retroceso de la llama) en el obturador de aire debajo del panel de control. Para limpiar el interior del quemador, éste se debe extraer de la parrilla a gas: retire el tornillo que une el quemador a la pared posterior. Deslice el quemador hacia atrás y hacia arriba para extraerlo. Limpieza: utilice una escobilla de Venturi flexible para limpiar el interior del quemador. Agite el quemador para extraer los posibles residuos sueltos a través de la entrada de gas. Compruebe que los puertos y los orificios de la válvula del quemador no están obstruidos. Con el tiempo, los puertos del quemador se pueden cerrar debido a restos de alimento y la corrosión. Utilice un clip abierto o la broca de mantenimiento de puertos suministrada para limpiarlos. Agujeree los puertos bloqueados con esta broca y un pequeño taladro inalámbrico. La limpieza de los puertos se ve facilitada si el quemador se extrae de la parrilla, aunque también se puede realizar con el quemador instalado. No doble la broca cuando taladre los puertos, ya que podría partirla. Esta broca está diseñada para los puertos del quemador, y no para los orificios (boquillas) de bronce que regulan el flujo que se dirige hacia el quemador. Tenga cuidado de no agrandar los orificios. Asegúrese de que la mosquitera está limpia, bien fijada y que no presenta pelusas u otros residuos. Reinstalación: realice el procedimiento inverso para reinstalar el quemador. Compruebe que la válvula entra en el quemador cuando lo instale. Sustituya el soporte de las placas para dorar y apriete los tornillos para completar la reinstalación.



ADVERTENCIA! Al reinstalar el quemador tras su limipieza, es muy importante que la válvula / el orificio penetre en el tubo del quemador antes de encender la parrilla a gas. Si la válvula no está dentro del tubo del quemador podría producirse un incendio o una explosión.



Protección de los quemadores infrarrojos: los quemadores infrarrojos de la parrilla están diseñados para ofrecer una vida de servicio larga. No obstante, es preciso tener cuidado para evitar que las superficies cerámicas se agrieten. Las fracturas provocarán el mal funcionamiento de los quemadores. A continuación se indican algunas de las causas que originan grietas y los pasos que se pueden seguir para evitarlo. La garantía no cubre los daños que se puedan producir por no seguir estos pasos.

1. Impactos con objetos duros. Nunca permita que objetos duros golpeen la cerámica. Preste atención al insertar o extraer las rejillas y accesorios de cocción de la parrilla.

2. Contacto con agua u otros líquidos. El contacto de fluidos fríos con las superficies calientes de cerámica puede causar su rotura. Nunca arroje agua en la parrilla para sofocar una llama. Si la cerámica o el interior de un quemador se moja mientras está en uso, la próxima vez que lo utilice el quemador puede producir vapor, lo que puede generar la cantidad suficiente de presión como para agrietar la cerámica. Humedecer repetidamente la cerámica también puede producir que ésta aumente de tamaño y se expanda. Esta expansión origina presión en exceso en la cerámica, lo que puede producir que se agriete y se desmorone.

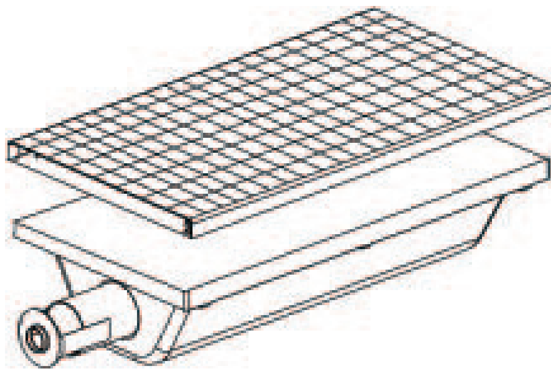
i) Nunca arroje agua en la parrilla para controlar los aumentos repentinos de llamas.

ii) No intente utilizar los quemadores infrarrojos al aire libre mientras llueve.

iii) Si encuentra agua estancada en la parrilla (como consecuencia de su exposición a la lluvia, aspersores, etc.), examine la cerámica en busca de posible humedad causada por el agua. Si la cerámica parece estar seca, retire el quemador de la parrilla. Sitúelo boca abajo para drenar el exceso de agua y llévelo al interior para secarlo exhaustivamente.

3. Ventilación no adecuada de aire caliente proveniente de la parrilla. Con el fin de que los quemadores funcionen correctamente, el aire caliente debe tener un lugar por donde salir de la parrilla. Si el aire caliente no tiene vía de escape, puede que los quemadores se queden sin oxígeno y se produzca el retroceso de la llama. Si esto ocurre repetidamente, la cerámica podría agrietarse. No cubra nunca más de un 75% la superficie de cocción con metal sólido (por ejemplo, con planchas o sartenes grandes).

4. Limpieza incorrecta. No limpie el azulejo de cerámica con un cepillo con dientes. Si se acumulan restos en el quemador, enciéndalo y póngalo a fuego alto durante 5 minutos con la tapa abierta. De este modo, se quemarán los residuos.



Las pantalla recambio N565-0002



ADVERTENCIA! Conector flexible: examine el conector flexible para comprobar que no presenta abrasions, zonas fundidas, cortes o grieta. Si encuentra alguno de estos defectos, no utilice la parrilla a gas. Solicite a su proveedor de la parrilla Napoleon o un instalador de gas cualificado que sustituya la pieza.

Fundiciones de aluminio: limpie periódicamente las fundiciones con agua templada y jabón. El aluminio no se oxida, pero las altas temperaturas y la acción de los elementos puede que oxiden las superficies de aluminio. El resultado será la presencia de manchas blancas en las fundiciones. Para aplicar un acabado nuevo a estas zonas, en primer lugar, límpielas y, a continuación, líjelas ligeramente con papel de lija. Limpie la superficie con un paño para retirar cualquier residuo y píntela con pintura para barbacoa de alta temperatura. Proteja la zona de alrededor frente a una pulverización excesiva. Siga las instrucciones del fabricante para proceder a realizar el curado.

Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Calor/llama bajos uando la válvula se sitúa en posición ”high” (alto).	Procedimiento de encendido inadecuado.	Siga el procedimiento de encendido cuidadosamente. Todas las válvulas de la parrilla a gas deben estar en la posición de apagado (OFF) al encender la válvula del depósito. Encienda el depósito lentamente para que la presión se iguale. Consulte las instrucciones de encendido.
	Precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
La llama aumenta de tamaño demasiadas veces /calor irregular.	Placas para dorar no instaladas correctamente.	Asegúrese de que las placas para dorar están instaladas con los orificios hacia el frente y las ranuras en la parte inferior. Consulte las instrucciones de montaje.
	Precalentamiento inadecuado.	Precaliente la parrilla con ambos quemadores a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
	Exceso de grasa y acumulación de ceniza en las placas para dorar y la bandeja recogegotas.	Limpie regularmente las placas para dorar y la bandeja recogegotas. No envuelva la bandeja con papel de aluminio. Consulte las instrucciones de limpieza.
Los quemadores emiten una llama de color Amarillo y desprenden olor a gas.	Posible presencia de telas de araña u otros residuos.	Extraiga el quemador y límpielo exhaustivamente. Consulte las instrucciones de mantenimiento.
El quemador no se enciende con el encendedor, pero sí con una cerilla.	Batería gastada/no instalada correctamente.	Sustituya la batería por una de uso intensivo.
	Cable de electrodo o cables de terminal de conmutación sueltos.	Compruebe que el cable del electrodo está conectado firmemente al terminal en la parte posterior del encendedor. Compruebe que los cables de plomo del módulo al interruptor de encendido (si los hay) están conectados firmemente a sus terminales respectivos.
	Encendedor de recambio no adecuado.	Los sistemas de encendido por chispa única deben utilizar un encendedor por chispa única.
	Espacio no adecuado en el extremo del electrodo.	Los sistemas de encendido por chispa única deben utilizar un encendedor por chispa única. Asegúrese de que la caja colectora está firme y ajustada y que el espacio entre ésta y el extremo del electrodo es de entre 1/8 y 3/16” (3-5 mm). El espacio se puede ajustar doblando la caja hacia adentro y hacia afuera.
El regulador emite un zumbido.	Esto ocurre normalmente en días calurosos.	No se trata de un defecto. Es causado por vibraciones internas en el regulador y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la parrilla a gas. Los reguladores que emiten zumbidos no necesitan ser sustituidos.
Los quemadores no cruzan su luz entre sí.	Puertos bloqueados en la parte posterior del quemador.	Limpie los puertos del quemador. Consulte las instrucciones de mantenimiento del quemador.

Problema	Causa posible	Solución
La "pintura" parece desconcharse en el interior de la tapa o la campana.	Acumulación de grasa en las superficies internas.	No se trata de un defecto. El acabado de la tapa y la campana es de porcelana y no se desconcha. El desconchado se produce como consecuencia de la grasa endurecida que se seca formando fragmentos con aspecto de pintura que se descascarilla. Una limpieza regular evitará este problema. Consulte las instrucciones de limpieza.
La salida del quemador a fuego alto es demasiado baja. (ruido sordo y lama azul oscilante en la superficie del quemador.)	Falta de gas.	Compruebe el nivel de gas en el cilindro de propano.
	El conector flexible de suministro tiene un escape.	Sustituya el conector flexible de suministro según sea necesario.
	Orificio sucio u obstruido.	Limpie el orificio del quemador.
	Telas de araña u materias extrañas en el tubo de Venturi.	Limpie el tubo de Venturi.
Se produce un retroceso de la llama en el quemador infrarrojo (si lo hay) (durante su funcionamiento, el quemador emite de repente un sonido de soplido alto, seguido de un sonido continuo como un soplete y se torna débil.)	Los azulejos de cerámica sobrecargados de acumulación y goteo de grasa. Los puertos están obstruidos.	Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos dos minutos. Vuelva a encender el quemador y póngalo a fuego alto durante al menos cinco minutos, o hasta que los azulejos de cerámica brillen de forma uniforme en color rojo.
	Quemador sobrecalentado por una ventilación no adecuada (demasiada superficie de la parrilla cubierta por planchas o sartenes.)	Asegúrese de que no más del 75% de la superficie de la parrilla está cubierta por objetos o accesorios. Apague el quemador y deje que se enfríe durante al menos dos minutos. Vuelva a encender el quemador.
	Azulejo de cerámica agrietado.	Deje enfriar el quemador y examínelo detenidamente en busca de grietas. Si localiza alguna, póngase en contacto con su proveedor autorizado de Napoleon para solicitar un conjunto de quemador de recambio.
	La junta que rodea el azulejo presenta fugas o un fallo de soldadura en la carcasa del quemador.	Póngase en contacto con su proveedor autorizado de Napoleon para obtener instrucciones sobre cómo solicitar un conjunto de quemador de recambio.

CONSERVE SU FACTURA COMO PRUEBA DE COMPRA PARA VALIDAR SU GARANTÍA.

Solicitud de piezas de recambio

Información de la garantía

MODELO: ____________________

FECHA DE COMPRA: ____________________

NÚMERO DE SERIE: ____________________

(Registre la información aquí para poder recurrir a ella fácilmente cuando lo necesite)

Antes de ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente, consulte el sitio Web de NAC para obtener instrucciones más detalladas sobre limpieza, mantenimiento, solución de problemas y recambio de piezas: www.napoleongrills.com. Póngase en contacto directamente con la empresa para obtener piezas de recambio y para realizar reclamaciones de la garantía. Nuestro departamento de atención al cliente está disponible de 9:00 a 17:00 (hora estándar oriental) en el número 1-866-820-8686, o por fax en el número: 1-705-727-4282. Para procesar una reclamación, necesitamos que nos proporcione la siguiente información:

1. Modelo y número de serie de la unidad.
2. Número y descripción de la pieza.
3. Descripción precisa del problema (“roto” no es suficiente).
4. Prueba de compra (fotocopia de la factura).

En determinados casos, el representante de atención al cliente podrá solicitar que las piezas sean devueltas a la fábrica para su inspección antes de proporcionar las piezas de recambio. Estas piezas deberán ser enviadas previamente pagadas a la atención del departamento de atención al cliente con la siguiente información adjunta:

1. Modelo y número de serie de la unidad.
2. Descripción precisa del problema (“roto” no es suficiente).
3. Prueba de compra (fotocopia de la factura).
4. Número de autorización de devolución, proporcionado por el representante de atención al cliente.

Antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, tenga en cuenta que la garantía no cubre los elementos siguientes:

Costes de transporte, rotura o impuestos de exportación.

Costes de mano de obra para extracción y reinstalación.

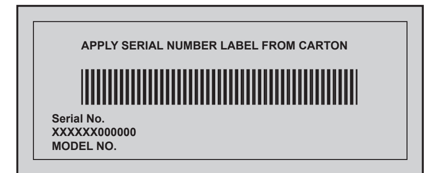
Costes de llamadas de servicio para diagnosticar problemas.

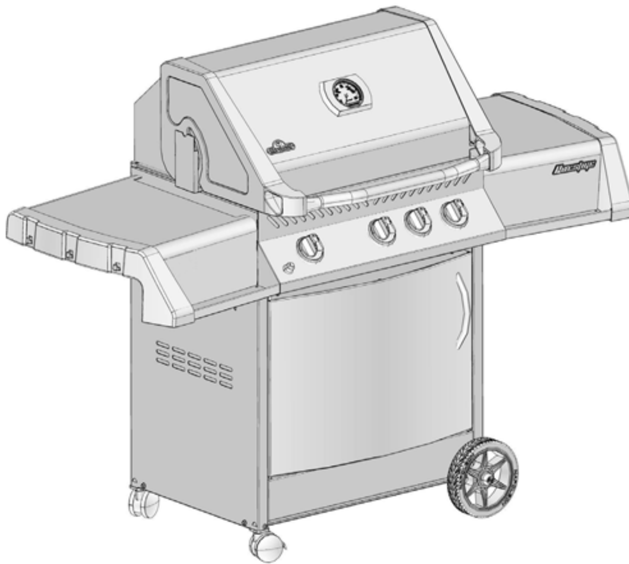
Decoloración de las piezas de acero inoxidable.

Fallo de las piezas por falta de limpieza y mantenimiento, o uso no adecuado de limpiadores (limpiador de hornos).

Tätä grilliä saa käyttää vain hyvin ilmastoiduissa ulkotiloissa. Sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, lasitetuilla tai muulla tavoin suljetuilla terasseilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.









PRESTIGE II 450

INFRARED



HUOMIO

MIKÄLI HAISTAT KAASUN HAJUN:

- **Sulje välittömästi kaasuntulo laitteeseen.**
- **Sammuta kaikki avotuli.**
- **Avaa grillikupu.**
- **Mikäli kaasunhaju jatkuu, pysy kaukana grillistä ja soita joko laitteen maahantuojalle, kaasupullojen myyjälle tai palon sattuessa palolaitokselle.**



VAROITUS

Älä sytytä grilliä ennen kuin olet lukenut sytytysohjeet käyttöohjeesta.

Älä säilytä mitään syttyviä tai höyrystyviä nesteitä laitteen läheisyydessä. Kytkemätöntä täysinäistä nestekaasupulloa ei saa säilyttää grillin lähellä. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, voi mahdollinen tulipalo tai räjähdys olla seurauksena ja aiheuttaa vakavia henkilö- ja omaisuusvahinkoja.

Huomautus asentajalle: tämä käyttöohje on aina jätettävä grillin omistajan haltuun mahdollista tulevaa käyttötarvetta varten.



Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: (705)726-4278
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

Quality System Certified To ISO 9001-2008

N415-0201CE APR 21/11



Kaikki NAPOLEON grillit on valmistettu noudattaen ISO 90001-2008 standardeja. Ne on suunniteltu ja valmistettu ensiluokkaisista materiaaleista ja komponenteista sekä rakennettu ammattilaistyönä.

Kaasuputket ja polttimot on vuototestattu ja koepoltettu tehtaan laadunvalvontaosastolla. Grilli on tarkastettu kaikilta osin teknisellä osastolla ennen kuin se on pakattu laatikkoonsa jotta sinä kuluttajana voit olla varma että tuote vastaa NAPOLEON grillille asetettuja laatuodotuksia.



NAPOLEON TEHTAAN JOHTAJA ANTAA OSITTAISEN ELINIKÄISEN TAKUUN

NAPOLEON tehdas antaa seuraaville materiaaleille ja työlle elinikäisen takuun uudelle grillillesi niin kauan kuin omistat sen: takuu kattaa alumiinivalusta valmistetut osat (ei maalausta), ruostumattomasta teräksestä valmistetun pohjan, ruostumattomasta teräksestä valmistetun ohjauspaneelin (ei painettua tekstiä), ruostumattomat teräspolttimot, ruostumattomat grillausritilät, ruostumattomasta teräksestä valmistetut sivutasot LUXIDIO materiaalista valmistetut päädyt, pyörät ja säätönupit, emaloidut ja ruostumattomat teräskuupat seuraavin ehdoin: ensimmäiset 10 vuotta osat toimitetaan maksutta ja sen jälkeen alkaen 11 vuodesta grillin käyttöiän osat toimitetaan 50 % alennuksella niiden vähittäismyyntihinnasta.

Seuraavilla komponenteilla on rajoitettu 3 vuoden takuu: teräksestä valmistetut vuorilevyt, infrapunapolttimot (ei keraamista pinnoitelevyä) valurautaiset paistolevyt, sytyttimet (ei pattereita), lämpömittarit, messinkiset poltinrenkaat kuuluvat takuuseen ja ne korvataan maksutta 3 ensimmäisen vuoden ajan.

Seuraavilla komponenteilla on rajoitettu 1 vuoden takuu: säätimet, pyörivät pyörät, teräksiset lämmitysritilät, liittimet ja kiinnittimet kuuluvat rajoitettuun takuuseen ja ne korvataan maksutta 1 ensimmäisen vuoden ajan.

NAPOLEON ei vastaa kuljetus-tullaus ja työkustannuksista.

TAKUUEHDOT JA RAJOITUKSET

NAPOLEON takuu kattaa tuotantoviat alkuperäiselle ostajalle edellyttäen että tuote on ostettu valtuutetulta jälleenmyyjältä seuraavin ehdon ja rajoituksin:

-takuu ei ole siirrettävissä grillin seuraavalle omistajalle

-Grillin saa asentaa vain asiantunteva henkilö sen jälkeen kun hän on tutustunut käyttöohjeen osioon sytytysohjeet ja noudattaen kaikkia kansallisia rakennus- ja paloturvallisuusohjeita

-takuu ei kata vahinkoja jotka johtuvat grillin käyttövirheestä, huollon puutteesta, rasvapalosta, vaarallisesta ympäristöstä, onnettomuudesta, luvattomista muutoksista, pahoinpitelystä, luvattomista osista, huolimattomuudesta ja muiden tuottajien osien käyttämisestä. Nämä mitätöivät takuun.

-rajoitettu takuu ei myöskään kata naarmuja, painautumia, maalattuja pintoja, korroosiota tai lämmön aiheuttamaa värimuutosta, hankausaineiden tai syövyttävien puhdistusaineiden käytöstä johtuvia vikoja,

emaloidun pinnan hilseilyä eikä asennustarvikkeita.

-jos tuotevirhe estää grillin käytön grillin takuun voimassa oloaikana, vaihto-osa toimitetaan. Vain ensimmäisen takuuvuoden aikana viallinen osa vaihdetaan uuteen, mikäli vika on osan materiaalissa tai valmistuksessa ja tuotetta on käytetty ohjeen mukaisesti normaaleissa käyttöolosuhteissa.

Ensimmäisen takuuvuoden jälkeen voi Napoleon harkintansa mukaan elinikäisen takuun aikana korvata viallisen osan tukkuhinnan grillin alkuperäiselle ostajalle.

Napoleon ei vastaa takuuosan vaihtoon liittyvistä asennus, lähetys-tullaus tai työkuluista eivätkä ne kuulu takuun piiriin.

Napoleonin rajoitettu elinikäinen takuu on voimassa tässä kuvatuin ehdoin eikä se kata missään tapauksessa muita kuluja jotka johtuvat epäsuorista tai sattumanvaraisista tapahtumista.

Tässä kappaleessa kuvatut ehdot määrittävät NAPOLEONIN vastuut koskien napoleon grillejä ja kaikki muut takuut koskien grillien osia, lisätarvikkeita jäävät takuun ulkopuolelle

Napoleon ei valtuuta kolmatta osapuolta antamaan lisävastuita puolestaan liittyen grillien myyntiin.

Napoleon ei vastaa seuraavista vahingoista: grillin liika kuumeneminen johtuen ilmastollisista olosuhteista tai ilmanvaihdon puuttumisesta, rakeista, kovasta tuulesta, kovakouraisesta käsittelystä, hankaavista puhdistusaineista tai kemikaaleista aiheutuneita vahinkoja.

Kopio ostokuitista sekä grillin malli- ja sarjanumero on esitettävä takuu pyynnön yhteydessä.

Napoleon varaa oikeuden grillin tai sen osan tutkimiseen takuun myöntämiseksi.

Napoleon ei vastaa kuljetus- tullaus tai työkustannuksista takuuosan osalta.



VAROITUS! Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa omaisuus- tai henkilövahinkoihin. Lue käyttöohje ja seuraa sen antamia ohjeita ja varoituksia ennen grillin käyttöönottoa.

KUINKA KÄYTÄT GRILLIÄ TURVALLISESTI

- Tämä grilli pitää koota tarkoin käyttöohjeen mukaisesti. Mikäli olet ostanut grillin valmiiksi koottuna, sinun on tarkistettava, että grilli on koottu oikein ja suorittaa vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Lue koko käyttöohje ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Tätä grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa joissa ilma vaihtuu hyvin ja sitä ei saa käyttää sisätiloissa, autotalleissa, suljetuilla terasseilla ja parvekkeilla, huvimajoissa tai muissa suljetuissa tiloissa.
- Grilliä ei saa asentaa asuntovaunuihin tai veneisiin.
- Älä asenna grilliä tuuliseen paikkaan. Kova tuuli vaikeuttaa grillin toimintaa.
- Grilliin ei saa tehdä mitään muutoksia
- Grilliä ei saa käyttää minkään palavan rakennelman alla.
- Grillin ja palavien materiaalien välillä on oltava seuraavat turvaetäisyydet: 41 cm taakse ja sivuille 18 cm. Lisää etäisyyttä 61 cm verran tarvitaan mikäli grillin ja sivuilla sijaitsee vinyyli- tai lasitasoja.
- Kaasun tulo kaasupullosta pitää aina sulkea kun grilli ei ole käytössä.
- Kun kaasupullo on kytketty grilliin, molemmat, sekä pullo että grilli on säilytettävä ulkona hyvin ilmastoidussa paikassa.
- Mikäli kaasugrilliä säilytetään sisätiloissa on kaasupullo irrotettava laitteesta ja pullo siirrettävä ja säilytettävä ulkotiloissa hyvin ilmastoidussa olosuhteissa ja lasten ulottumattomissa. Irrallisia kaasupulloja ei saa säilyttää sisätiloissa, autotalleissa tai missään suljetussa tilassa.
- Tarkista kaasuletkun kunto ennen jokaista käyttökertaa. Mikäli letkussa näkyy kulumia ja halkeamia, se pitää vaihtaa uuteen ennen kuin kaasugrilliä käytetään.
- Älä ohjaa kaasuletkua rasvapellin alta -pidä grillin pohjan ja letkun välissä riittävä etäisyys.
- Suorita vuototesti aina käyttökauden alussa ja aina kun vaihdat letkun tai matalapainesäätimen.
- Noudata sytytysohjeita tarkoin.
- Säädinnuppien pitää olla suljettu asennossa kun avaat kaasuntulon pullosta.
- Aikuisia ja erityisesti lapsia pitää varoittaa grillin kuumista pinnoista. Pieniä lapsia pitää valvoa kun grilli on toiminnassa.
- Älä jätä toimivaa grilliä ilman valvontaa.
- Älä sytytä polttimia kun grillin kupu on alhaalla.
- Älä käytä takapoltinta kun pääpolttimot ovat toiminnassa.
- Älä siirrä toimivaa grilliä.
- Älä säilytä maustetelineessä: sytyttimiä, tulitikkuja tai muita syttyviä aineita.
- Pidä loitolla sähköjohdot ja kaasuputket kaikista kuumista pinnoista.
- Tarkista että poltinsuojukset ovat paikoillaan asennusohjeiden mukaisesti. Reikien pitää olla grillin etupaneeliin suunnatut (mikäli kuuluvat grillimalliin.)
- Puhdista rasvapelti säännöllisesti jotta sille kertynyt rasva ei sytyttäisi rasvapaloa.
- Poista lämpöritilä ennen kuin sytytät takapolttimon. Kova lämpö vahingoittaa lämpöritilää.
- Tarkista infrapolttimen ilmanottoputki säännöllisesti hämähäkin seittien tai muiden tukoksien varalta. Puhdista putket kokonaisuudessaan mikäli huomaat tukoksia. (mikäli mallissa tämä poltin)
- Älä käytä vettä leimahduksien poistoon.
- Vältä kylmän veden joutumista kuumille pinnoille. Suuri lämpötilaero aiheuttaa kylmäshokin joka puolestaan vahingoittaa emaloituja pintoja.
- Vältä kylmän veden joutumista keraamisille polttimoille. Suuri lämpötilaero aiheuttaa keraamisten polttimoiden säröilyä.
- Älä käytä painepesuria minkään osan puhdistukseen.

KAASUPULLO

Käytä vain hyväksyttyjä ja hyväkuntoisia nestekaasupulloja. Minimikoko nestekaasupullolle on 5 kg.

Varmistu että kaasua on riittävästi grillin käyttämiseen.

- Käytä huolellisesti kaasupullon päällä olevaa matalapainesäädintä
- Älä koskaan kytke viallista tai hyväksymätöntä kaasupulloa
- Kaikki yli 5 kg painavat pullot on asetettava oikean sivutason alle tasaiselle pohjalle. 5 kg painavat pullot voidaan asettaa kaappiin, sen pohjalla olevaan pullotelineeseen. Vain sellainen pullo joka on kytketty grilliin voidaan säilyttää alakaapissa tai lähellä grilliä. Varapulloja ei saa säilyttää toimivan grillin läheisyydessä. Pulloja ei saa altistaa kuumalle tai suoralle auringon valolle.



VAROITUS! Tarkista että letku ei ole liian lähellä grillin rungon alapohjaa. Letku joka on saa kosketuksen kuumaan pintaan voi sulaa ja vuotaa ja johtaa tulipaloon.

Varmista että kaasuletkussa ei ole taitteita. Poista pullon päällä oleva suojus. Kiinnitä matalapainesäädin pulloon. Tee vuototesti ennen kuin otat grillin käyttöön. Vuototesti pitää suorittaa vuosittain ja joka kerta kun pullo liitetään grilliin tai kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan.

KAASULETKU

- Grillissä saa käyttää vain hyväksyttyä matalapainesäädintä ja kaasuletkua. Grilliä ei saa kytkeä kaasuverkkoon.
- Varmistu ettei letku kosketa kuumia pintoja tai joudu kosketukseen kuuman rasvan kanssa.
- Tarkista letkun kunto säännöllisesti. Mikäli havaitset halkeilemista vaihda letku ennen kuin otat grillin käyttöön.
- Suositeltu letkupituus on 50 cm. Letku ei missään tapauksessa saa olla pidempi kuin 1,2 m.
- Tarkista ettei asennuksen jälkeen kaasuletkuun jää kiertymiä tai taitoksia.
- Kaasuletkuun on painettu letkun valmistusvuosi. Suositamme letkun vaihtoa uuteen 3 vuoden kuluttua valmistusvuodesta lukien tai aikaisemmin mikäli letkun kunto sitä vaatii.

MATALAPAINESÄÄDIN

Seuraava tekninen taulukko kertoo grillin käyttöpaineen ja kaasunkulutuksen sekä tehot

POLTIN	SUUTINKOKO I	KOKONAISBRUTTOTEHO	KULUTUS
Pääpoltin	61	8.2kW	596g/h
Pääpoltin infrap	61	4.1kW	298g/h
Takapoltin	58	4.7kW	342g/h
Sivupoltin	61	4.0kW	291g/h

Tarkista grillin tuotelaatasta että käyttämäsi kaasu vastaa seuraavaa erittelyä:

Kaasuluokka	I3B/P(30)
Suutinkoot (ks. yllä)	I
Kaasu/Paine	Butaani 30 mbar Propaani 30mbar
Maa	Suomi

Matalapainesäätimen virtaama pitää olla vähintään 1.5 kg/h. Älä muuta matalapainesäädintä.

Käytä vain hyväksyttyä matalapainesäädintä joka täyttää yllä olevat ehdot.

VUOTOTESTIN OHJEET



VAROITUS! Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



VAROITUS! Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.







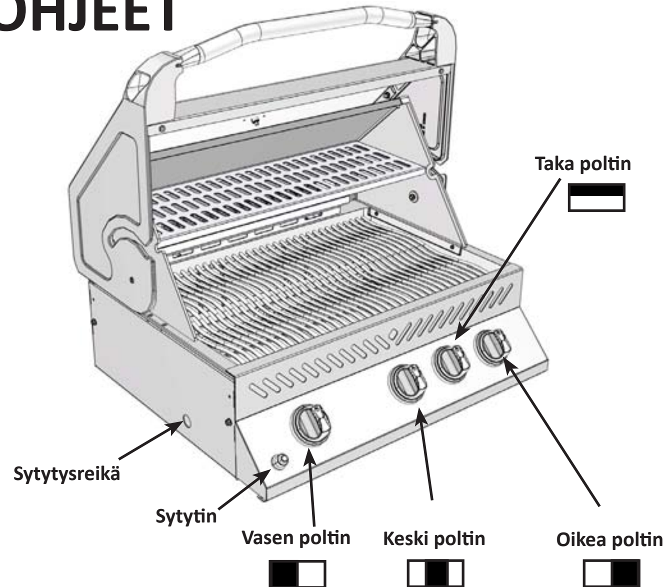
Vuototesti: tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.

Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.

Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännyttävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.

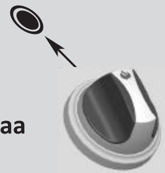
SYTYTYSOHJEET






VAROITUS! **Avaa kansi.**

Suljettu asento



VAROITUS! **Varmistu että kaikkien polttimoiden säätimet ovat suljettu asennossa. Avaa kaasuntulo matalapainesäätimestä.**

Pääpolttimoiden sytytys	**Takapolttimon sytytys (mikäli kuuluu malliin)**	**Pääinfrapolttimon sytytys (mikäli kuuluu malliin**	**Sivukeittimen sytytys**
1. Avaa grillikupu.	1. Avaa grillikupu.	1. Avaa grillikupu.	1. Avaa sivukeittimen kansi.
2. Käännä vasemman polttimon säädin täysi teho asentoon.	2. Poista lämmitysritilä.	2. Käännä infrapolttimon säädin täysi teho asentoon.	2. Käännä sivupolttimon säädin täysi teho asentoon.
3. Pidä säädin alaspainettuna kunnes poltin syttyy tai sytytä tikulla.	3. Käännä takapolttimon säädin täysi teho asentoon.	3. Pidä säädin alaspainettuna kunnes poltin syttyy tai sytytä tikulla.	3. Pidä säädin alaspainettuna kunnes poltin syttyy tai sytytä tikulla.
4. Mikäli poltin ei heti syty, sulje se ja odota 5 minuuttia. Toista sytytys.	4. Pidä säädin alaspainettuna kunnes poltin syttyy tai sytytä tikulla.	4. Mikäli poltin ei heti syty, sulje se ja odota 5 minuuttia. Toista sytytys.	4. Mikäli poltin ei heti syty, sulje se ja odota 5 minuuttia. Toista sytytys.
5. Kun vasen poltin on syttynyt, sytytä keski- ja/tai oikea poltin.	5. Mikäli poltin ei heti syty, sulje se ja odota 5 minuuttia. Toista sytytys.		



VAROITUS! **Älä käytä takapoltinta samanaikaisesti pääpolttimen kanssa.**

GRILLAUSVIHJEITÄ

Ensimmäinen sytytys: kun grilli sytytetään ensimmäistä kertaa, kaasugrillistä voi tulla hajua. Se on normaali ja ohimenevä ilmiö kun valmistuksessa käytettävät öljyt ja muut valmistusaine jäämät palavat pois. Haju poistuu ensimmäisen kerran jälkeen. Ensimmäisellä sytytyskerralla käytä grilliä suurella lämmöllä noin puoli tuntia.

Pääpolttimoiden käyttö: Kun grillataan rasvaisia ruokia, suositamme kaikkien pääpolttimoiden esilämmitystä n 10 minuutin ajan ennen grillausta täydellä teholla ja kupu suljettuna. Jos grillataan vain lyhyen valmistusajan vaativia ruokia kuten kalaa tai vihanneksia, voidaan grillata kupu avoimena. Kun grillataan kupu suljettuna, saavutetaan tasainen ja korkea lämpötila, joka grillaa tasaisesti ja lyhentää lihan grillausaikaa. Ruokia, jotka vaativat pidempää kypsytysaikaa kuin 30 minuuttia, kuten esim. paistit, voidaan grillata epäsuorasti (ruoka asetetaan toimivan polttimon viereiselle tasolle). Kun grillataan hyvin rasvattomia ruokia, kuten esim. kanaa tai rasvatonta porsasta, voidaan grillausritilät rasvata ennen esilämmitystä, jotta vältyttäisiin ruoan tarttumiselta ritilöihin. Grillatessa hyvin rasvaisia ruokia voi esiintyä räiskähtelyä ja korkeita liekkejä. Leikkaa liika rasva pois ennen grillausta tai laske lämpötilaa jotta välttyisit tältä. Mikäli räiskähtelyä esiintyy, nosta ruoka pois liekeistä ja vähennä lämpöä.

Infrapolttimen käyttö: Noudata infrapolttimon sytytysohjeita ja käytä täydellä teholla vain 5 minuuttia kupu alhaalla kunnes keraaminen poltin hehkuu punaisena. Aseta ruoka ritilälle ja grillaa infrapolttimoa koskevien ohjeiden mukainen aika. Makutottumusten mukaisesti voit grillata joko infrapolttimon ritilöiden päällä täydellä teholla, puoliteholla tai pienellä teholla kääntäen grillattavaa ruokaa tasaisin väliajoin, tai asettaa ruoka sammutettujen polttimoiden päälle ja sulkea kuvun, jolloin saavutetaan uunilämpötila jossa ruoka kypsyy.



VAROITUS! Koska infrapolttimot tuottavat hyvin korkean lämpötilan, niille valvomatta jätetty ruoka palaa nopeasti. Pidä kupu avoinna ja polttimien teho korkeana kun käytät tätä poltinta. Koska lämpö nousee korkealle on grillauslämpö tehokas myös kupu avattuna. Tällä tavoin voit tarkkailla ruoan kypsymistä ja estää palamisen.

Suora grillaus: aseta ruoka grillille polttimon yläpuolelle. Tällä tavalla ruokia jotka eivät vaadi pidempää haudutusaikaa kuten hampurilaisia, pihvejä, kananpaloja tai vihanneksia. Kun lihan pinta suljetaan nopealla grillauksella, se säilyy mehukkaana ja lopullinen valmistus tapahtuu laskemalla lämpötilaa ja grillaamalla haluttuun asteeseen.

Epäsuora grillaus: Yhden tai useamman polttimon toimiessa asetetaan grillattava ruoka ritilälle jonka alla oleva poltin ei toimi. Kun lämpö ympäröi grillattavan ruoan se kypsyy hitaasti ja tasaisesti. Tällä tavoin grillattaessa grilli toimii samalla tavoin kuin normaali uuni ja tätä grillaustapaa käytetään pääasiassa suurten lihapalojen kuten paistin ja kokonaisen kanan valmistukseen, mutta tätä tapaa voi käyttää myös hyvin rasvaisten ruokien valmistukseen tai savustukseen. Hitaasti valmistettaessa ruoasta tulee mureampaa.

Takapolttimon käyttö (mikäli kuuluu grilliin): Poista lämpöritilä ennen käyttöä. Grillausritilät on myös poistettava jos ne haittaavat vartaan toimintaa. Takapoltin on suunniteltu käytettäväksi yhdessä vartaan kanssa (varras kuuluu useimpien takapolttimella varustettuihin grilleihin) joita on saatavana useimmilta jälleenmyyjiltä. Katso vartaan kokoamisohje ao. käyttöohjeen osiosta.

Vastapainoa käytettäessä - irrota varrasmoottori grillistä. Aseta vartaaseen grillattava ruoka ja varras sille kuuluviin pidikkeisiin. Tällöin liha riippuu raskaampi puoli alaspäin. Kiristä vastapainon vartta ja punnusta siten että varsi osoittaa ylöspäin. Siirrä vastapainoa sisään tai ulospäin jotta paino tasapainottaa lihan painon ja kiristä vastapaino oikeaan paikkaansa. Aseta takaisin moottori ja aloita grillaus. Aseta vartaan alle metalliastia johon grillattavan ruoan mehut tippuvat ja joista syntyy herkullinen kastike. Sivele ruokaa grillauksen kestäessä marinadilla mikäli tarpeen. Hyvän lopputuloksen saat kun grillaat aluksi korkealla lämpötilalla joka sulkee lihan pinnan ja ruskistaa lihan. Sen jälkeen alenna lämpötilaa ja grillaa kypsäksi. Pidä kupu alhaalla niin saat parhaan lopputuloksen, lihan ja linnun pinta on ruskea ja sisältä mehukas ja murea. Esimerkiksi 1.5 kg painava kana valmistuu n 1.5 tunnissa keski-tai suurella teholla valmistettaessa.



HUOMIO! Grillauskastike ja suola ovat syövyttäviä ja aiheuttavat ruostetta joka vaurioittaa kaasugrilliä mikäli grilliä ei puhdisteta säännöllisesti. Kun lopetat vartaan käytön, irrota vartaan komponentit ja pese perusteellisesti lämpimällä saippuavedellä ja säilytä vartaan osia sisätiloissa.

Sivukeittimen käyttö: Sivukeitintä voi käyttää kuten mitä tahansa kaasulla toimivaa pöytäkeitintä, kastikkeiden, keittojen yms. valmistukseen. Jotta sivukeitin toimisi parhaalla mahdollisella tavalla, kaasugrillin pitäisi sijaita siten että sivukeitin on suojassa tuulelta. Suositeltu keittoastian läpimitta on 20-25 cm.



VAROITUS! Älä koskaan grillaa sivukeittimen kattilaritilän päällä. Se on tarkoitettu vain kattiloille ja pannuille.

INFRAPUNA LÄMPÖ

Useimmat eivät tiedä että meille tutuin lämmön lähde, aurinko lämmittää maapalloa infrapunalämmöllä. Tämä on sähkö-magneettista energiaa jonka aaltopituus on juuri suurempi kuin valospektrin punaisena näkyvä valospektrin pää mutta lyhyempi kuin radioaalto. Tämän energiamuodon keksi 1800 luvulla Sir William Herschel, joka suodatti auringon valoa käyttämällä prismaa. Hän todisti että suurin osa säteiden lämmöstä osui juuri spektrin punaisen osuuden ulkopuolelle, missä ei ollut näkyvää valoa. Useimmat materiaalit imevät infrasäteilyn tuottamaa energiaa useilla aaltopituuksilla, ja siten nostavat lämpötilaansa. Auringosta tulevan infrapunasäteet lävistävät avaruuden ja ilmakehän ja tunkeutuvat ihoomme. Tämä aiheuttaa lisääntynyttä molekyylitoimintaa ihossa ja sen tuottama lämpö tuntuu meissä.

Ruoat jotka valmistetaan infrapolttimolla lämpenevät samalla periaatteella. Hiiligrillaus on tutuin muoto jossa käytetään infasäteilyn lämpöä. Hehkuvista hiilistä säteilee infrapunan energiaa ruokaan joka kypsyy eikä kuivu. Ruoan mehut jotka tippuvat hehkuville hiilille ja höyrystyvät savuun joka antaa ruoalle sen hyvän maun. Napoleon grillin infrapoltin toimii samalla periaatteella. Jokaisessa polttimossa on 10.000 reikää jossa palaa pieni liekki ja jotka polttimon keraamisessa pinnassa palaessaan kuumentava sen punaiseksi. Tämä hehku välittyy ruokaan samalla tavoin kuin hiilistä, ilman sotkuja. Infrapoltin toimii myös tasaisemmin ja sitä on helpompi säädellä kuin hiiliä. Lihan pinnan voi sulkea nopealla kuumentamisella jolloin polttimon teho on suurella mutta lämmön voi myös laskea hitaampaa kypsytystä varten. Useimmat hiilillä grillanneet tietävät kuin vaikeata lämmönsäätely on. Perinteiset kaasugrillit toimivat eri periaatteella. Kaasupoltin lämmittää sitä ympäröivän ilman joka nousee ylöspäin kypsentäen grillattavan ruoan. Tällainen grillaus soveltuu hyvin aroille ruoille kuten kalalle ja vihanneksille kun taas infrapolttimella voi sulkea lihan pinnan nopeasti jolloin pihvit ja hampurilaiset tai muut lihat pysyvät mehukkaina. Alla olevasta ohjeesta voit katsoa sopivat vinkit infrapolttimen käyttöön:

INRAPOLTTIMON GRILLAUSOHJETAULUKKO

Ruoka	Säätimien asennot	Paistoaika	Vinkkejä
Pihvi 2,54 cm paksu	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö. Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskilämpö.	4 min - sisältä raaka 6 min - medium 8 min - kypsä	Kun valitset lihan osta marmoroitua. Se pysyy mureampana kypsytyksessä.
Hampurilainen 1,27 cm paksu.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta. Täysi teho 2,5 min kummaltakin puolelta. Täysiteho 3 min kummaltakin puolelta.	4 min sisältä raaka 5 min medium 6 min kypsä	Hampurilaisten paistoaika riippuu suuresti niiden paksuudesta. Saat niihin lisämakua asettamalla savustuslaatikkoon esim. hickory lastuja
Kananpalat.	Täysi teho 2 min kummaltakin puolelta ja sen jälkeen keskiteho.	20-25 min	Koipipalasta pitää leikata auki jalka- ja reisiosaa erottava nikama. Sen avulla saat grillattavan pinnan litteämmäksi grillille. Tämä lyhentää grillausaikaa ja kana kypsyy tasaisemmin. Voit antaa lisämakua lisäämällä erimakuisia lastuja savustuslaatikkoon.
Porsaankyljykset.	Medium	6 min per puoli.	Poista liika rasva ja osta paksumpia kyljyksiä niin saat mureamman lopputuloksen.
Possun kylki.	Täydellä teholla 5 min ja sitten matalateholla loppukypsennys.	20 min per sivu, käännä usein.	Valitse luut joissa on paljon lihaa ja vähän rasvaa. Grillaa kunnes liha irtoaa luista.
Lampaan kyljykset.	Täysi teho 5 minuuttia ja sitten mediumilla loppukypsennys.	15 min per sivu.	Poista liika rasva ennen grillausta. Valitse erityisen paksuja kyljyksiä jotta saat murean lopputuloksen.
Hot dogs	Medium-pieni lämpö.	4-6 min.	Valitse suurempia makkaroita. Halkaise nahka pituussuunnassa ennen grillausta.

PUHDISTUSOHJEET




VAROITUS! Pidä aina suojakäsineitä ja -laseja kun puhdistat grilliä.




VAROITUS! Puhdista grilli vain silloin kun se on kylmä. Käytä aina suojahansikkaita kun käsittelet grillin kuumia pintoja. Tarkista aina että grillin säätimet ovat suljettu asennossa. Puhdista grilli aina tiloissa jossa ei ole pilaantuvia pintoja, nurmikoita tai patioita. Älä käytä uunin puhdistusainetta minkään grillinosan puhdistukseen. Älä käytä itse puhdistuvaa uunia grilliritilöiden tai muiden grillinosien puhdistukseen. Grillauskastikkeet sisältävät happoja ja suolaa joka aiheuttaa korroosiota ja grillin vahingoittumisen mikäli sitä ei puhdisteta säännöllisesti.

HUOMIO: Ruostumaton teräs saattaa muuttaa väriään mikäli läheisyydessä esiintyy kloriideja tai sulfaatteja, erityisesti rannikkoalueilla ja muissa rasittavissa olosuhteissa kuten kuumassa ja kosteassa ilmastossa joka on lähellä uima-altaita ja poreammeita. Tällaiset värimuutokset voidaan helposti puhdistaa tai estää. Tällöin on grilli puhdistettava puhtaalla vedellä ja/tai erityisellä ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

Grillausritilät ja lämmitysritilä: nämä on paras puhdistaa messinkisellä harjalla esikuumennusvaiheessa. Voit käyttää myös metallista hankaustyynyä erityisen piintyneisiin tahroihin. On normaalia että ruostumattomat teräsritilät värjääntyvät pitkä aikaisessa käytössä suurien lämpötilojen takia.

Säätöpaneeli: Paneelin teksti on painettu suoraan ruostumattomalle teräkselle ja hyvällä hoidolla voi jäädä tummaksi ja luettavaksi. Paneelin puhdistukseen voi käyttää vain lämmintä saippuavettä tai erityistä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Älä koskaan käytä hankaavia aineita tai –tyynyjä sillä ne kuluttavat painetun tekstin pois.

Grillin sisäosien puhdistus: Poista grillausritilät. Käytä messinkiharjaa poistaaksesi sivuilta irtoavat tähteet ja samoin kuvun alta. Raaputa puhtaaksi joko lastalla tai veitsellä lämmönjakolevyt jotka suojaavat polttimoita ja käytä metalliharjaa puhdistaaksesi tuhkan. Poista lämmönjakolevyt ja harjaa pois irtonainen lika polttimoista metalliharjalla. Harjaa irtoavat tähteet ja lika rasvapellille.

Rasvapelti: Rasvakertymät muodostavat palovaaran. Puhdista rasvapelti usein (4-5 käyttökerran jälkeen tai niin usein kun on tarpeen) välttääksesi rasvan kertymisen pellille. Ruoasta valuvat marinadit ja rasva putoavat läpi grillin rasvapellille joka on grillirungon alimmaisena ja ylimääräinen rasvakertymä jää pellille. Vedä rasvapelti ulos grillistä. Älä vuoraa rasvapeltiä alumiinifoliolla tai muulla materiaalilla sillä se voi estää rasvan valumisen oikeaan paikkaan. Rasvapellin voi puhdistaa kaapimella tai tylsällä veitsellä.

Grillin ulkopintojen puhdistus: Älä käytä hankausjauheita sisältäviä puhdistusaineita tai –tyynyjä mihinkään polttomaalattuun, emaloituun tai ruostumatonta terästä sisältävään osaan. Ulkopinnat on pestävä lämpöisellä saippuavedellä silloin kun grilli on vielä lämmin mutta ei enää kuuma. Ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen soveltuu erityisesti sille valmistettu puhdistusaine. Puhdista aina teräksen hiontasuuntaan. Aikaa myöten ruostumaton teräs muuttaa väriään kuumetessaan, useimmiten ruskehtavaan värisävyyn. Värisävyn muutos johtuu korkeista lämpötiloista joilla grilli toimii eikä vaikuta grillin käyttöominaisuuksiin. Emaloituja osia on käsiteltävä varoen ja hoidettava hellävaraisesti. Kuumennettu emali käyttäytyy kuten lasi ja rikkoutuu mikäli sitä töytäistään.

Infrapolttimot: Korkeiden lämpötilojen ansiosta useimmat polttimoille putoavat ruoantähteet ja marinadit palavat heti pois. Jos tahroja kuitenkin jää, käännä grillaamisen jälkeen poltin täydelle teholle ja sulje kupu 5-10 minuutiksi. Älä käytä keraamisen polttimon puhdistukseen harjaa. Mikäli polttimoon jää tahroja yksinkertaisesti polta poltinta 5 minuuttia kansi auki jotta ne palavat pois.

HUOLTO-OHJEET






Suositamme että valtuutettu huoltohenkilö huoltaa ja tarkastaa koko grillin kerran vuodessa.

VAROITUS! Pidä aina suojahansikkaita ja -laseja kun puhdistat grilliäsi.

VAROITUS! Irrota grilli kaasupullosta aina kun grilliä puhdistetaan tai huolletaan. Grillin pitää olla kylmä kun näihin toimenpiteisiin ryhdytään. Vuototesti on tehtävä vuosittain ja aina kun joku kaasujärjestelmästä vaihdetaan joku komponentti tai kun tunnet kaasunhajua.

Poltin: Poltin on valmistettu paksusta 304 laatuluokitetusta ruostumattomasta teräksestä, mutta äärimmäinen kuumuus ja kostea ympäristö voivat aiheuttaa korroosiota. Sen voi poistaa messinkiharjalla.



HUOMIO! Varo hämähäkkejä

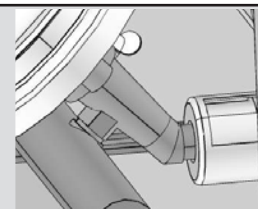
Hämähäkit ja muut hyönteiset pitävät nestekaasun hajusta. Ilmanottoaukko on suojattu verkolla, minkä pitäisi estää hyönteisten pesän rakentamisen putkeen mutta ongelmaa ei kokonaan voi poistaa. Pesä tai verkko voivat muuttaa liekin värin keltaiseksi tai oranssiksi tai aiheuttaa sen että liekki palaa jo putkessa, joka sijaitsee säätöpaneelin alla. Jotta voit puhdistaa polttimon sen sisäpuolelta se pitää irrottaa grillistä.Ruuvaa irti ruuvi(t) jolla poltin on kiinni grillin takaseinässä. Liu'uta poltinta taaksepäin ja sitten irrotuskohtaa kohden ylöspäin.

Puhdistus: Käytä taipuisaa pulloharjaa tai putkien puhdistukseen valmistettua harjaa ja puhdista sen avulla grillin sisäpuoli. Pudota kaasunottoaukosta irtoava lika. Tarkista että poltinaukot ja suuttimet ovat avoimet ja puhtaat. Poltinaukot voivat aikaa myöden tukkeutua ruoantähteistä tai korroosiosta. Voit puhdistaa ne esim. oikaistulla paperiliittimellä, paksulla neulalla tms. Puhdistus käy helpommin jos poltin on irrotettu grillistä mutta sen voi tehdä myös silloin kun poltin on paikoillaan kiinnitettynä grilliin. Kun puhdistat reikiä pidä huoli etteivät ne samalla suurene. Tarkista että hyönteisverkko on puhdas ja tiivisti paikoillaan.

Polttimon takaisin kiinnitys tapahtuu käänteisessä järjestyksessä. Tarkista että kaasuhanan pää menee polttimon sisään kun asennat sen. Kiinnitä ja kiristä ruuvit ja asenna paikoilleen lämmöntasauslevyt.



VAROITUS! Kun asennat takaisin kaasupoltinta puhdistuksen jälkeen on erittäin tärkeätä tarkistaa että kaasunhanan pää ja suutin menevät polttimon sisään ennen kuin sytytät grillin. Mikäli hanan pää ei ole polttimon sisällä, se voi aiheuttaa tulipalon tai räjähdyksen.



Infrapolttimon suojaus: Infrapolttimo on valmistettu kestämään pitkään, mutta keraamisia pintoja pitää suojata rikkoutumiselta. Mikäli siihen tulee säröjä ne estävät polttimon kunnollisen toiminnan. Tässä muutamia ohjeita vian välttämiseksi. Mikäli näitä ohjeita ei noudateta, takuu ei ole voimassa:

1. Kolahdukset kovilla esineillä. Varo kolauttamasta millään kovalla esineellä keraamisia pintoja. Varo erityisesti silloin kun nostat tai lasket grillausritilöitä tai –tasoja tai grillausvälineitä grillille tai siitä pois.

2. Kontakti veden tai muun nesteen kanssa. Kylmät nesteet , jotka päätyvät kuumalle keramiikka pinnalle aiheuttavat sen rikkoutumisen. Älä koskaan heitä vettä grillille liekkien sammuttamiseksi. Mikäli grillin sisälle tai polttimolle joutuu vettä silloin kun sitä ei käytetä, voi kostean grillin polttimo syttyessään muodostaa kaasua jonka paine on riittävä keraamisen polttimon. Myös keraamisen grillipinnan jatkuva kosteus voi johtaa sen turpoamiseen joka puolestaan voi johtaa sen rikkoutumiseen.

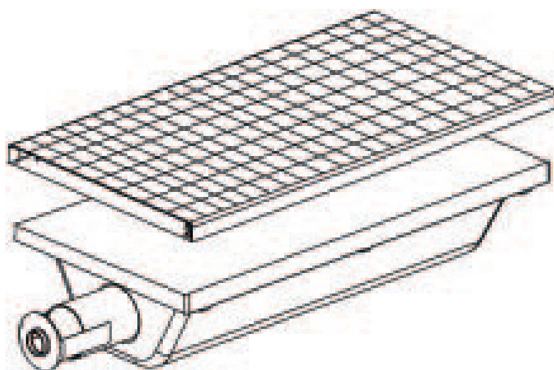
i) Älä koskaan sammuta liekkejä vedellä

ii) Älä käytä infrapoltinta ilman suojaa kun sataa

iii) Mikäli löydät grillistäsi seisovaa vettä (esim. rankkasateen jälkeen) tarkista keraaminen poltin jotta havaitsisit onko se turvonnut. Mikäli huomaat että keraaminen taso on kastunut, irrota poltin grillistä. Käännä se ylösalaisin jotta vesi poistuisi ja siirrä poltin sisätiloihin kuivumaan.

3. Puutteellinen kuuman ilman poistuminen grillistä: jotta polttimo toimisi moitteettomasti, on kuuman ilman saatava esteetön poistuminen grillistä. Mikäli kuuma ilma ei voi poistua voi aiheuta palamiseen tarvittavan hapen puute aiheuttaa että liekki palaa takaisin polttimoon. Mikäli tämä toistuu voi se aiheuttaa keraamisen pinnan säröilyn. Älä koskaan peitä pinnasta enempää kuin 75% umpinaisella metallilla (esim. pannulla tai levyllä)

4. Väärä puhdistus Älä koskaan puhdista keraamista poltinta metalliharjalla. Mikäli polttimoon kertyy tahroja, sytytä poltin ja pidä se toiminnassa 5 min täydellä teholla kansi avoimena jotta tahrat palaisivat pois.





VAROITUS! Tarkista säännöllisesti kaasuletkun kunto: mahdolliset kulumat , halkeamat. Jos havaitset mitään näistä, älä käytä grilliä. Vaihda letku uuteen hyväksyttyyn letkuun.

Alumiinivaluosat: Puhdista nämä osat säännöllisesti lämpöisellä saippuavedellä. Alumiini ei ruostu, mutta korkeat käyttölämpötilat ja ilmasto voivat muuttaa aikaa myöden sen väriä ja aiheuttaa hapettumista. Se ilmenee valkoisina täplinä alumiinissa. Kunnostaaksesi nämä pinnat, puhdista ensin ja sitten hio kevyesti santapaperilla. Pyyhi pinnalta hiontajäämät ja maalaa korkeita lämpötiloja kestävällä maalilla. Suojaa ympäröivä alue jotta spraymaali ei tuhri sitä. Seuraa hoito-ohjeita.

ONGELMAT JA NIIDEN RATKAISUT

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Matala lämpö / Pieni liekki vaikka polttimot ovat täydellä teholla.	Väärin sytytetty.	Varmista että olet sytyttänyt grillin ohjeiden mukaisesti. Säädinten pitää olla suljettu asennossa kun kaasu avataan pullosta. Avaa matalapainesäädin ja anna paineen tasautua. Katso sytytysohjeet.
	Puutteellinen esilämmitys.	Esilämmitä molemmilla polttimoilla täydellä teholla n 10-15 minuuttia.
Liekin räiskähtelyä/ Epätasainen lämpö.	Lämmöntasauslevyt eivät ole paikoillaan.	Tarkista että olet asentanut Lämmöntasauslevyt oikein, reiät osoittavat säätöpaneeliin päin. Katso asennusohjeista.
	Puutteellinen esilämmitys.	Esilämmitä grilliä molemmat pääpolttimot täysillä n. 10-15 min.
	Lämmöntasauslevyille kertyy liikaa rasvaa samoin rasvapellille.	Puhdista lämmöntasauslevyt ja rasvapelti säännöllisesti. Älä vuoraa rasvapeltiä alumiinifoliolla, katso puhdistusohjeet.
Polttimot palavat keltaisella liekillä ja tunnet kaasunhajua.	Tukos kaasujärjestelmässä, hämähäkin seitti tai muu.	Puhdista poltin ja irrota se. Katso yleiset huolto-ohjeet.
Poltin ei syty sytytyspainikkeella mutta syttyy tulitikulla.	Patteri ei toimi tai on väärin asennettu.	Vaihda uusi patteri.
	Elektrodi on irronnut tai piuhat ovat irronneet.	Tarkista että elektrodin piuhat ovat tiukasti paikoillaan sytytyspainikkeessa. Tarkista että kaikki sytytysjärjestelmän piuhat ovat tukevasti kiinni paikoillaan.
	Väärä varaosasytytin.	Yhden kipinän järjestelmä vaatii yhden kipinän sytyttimen.
	Elektrodi on liian kaukana.	Elektrodin ja sytytysrasian välimatka saa olla 3-5 mm. Välimatkaa voi muuttaa taivuttamalla sytytysrasiaa.

Ongelma	Mahdolliset syyt	Ratkaisu
Säädin päästää humisevaa ääntä.	Normaalia kuumina päivinä.	Tämä ei ole vika. Se johtuu säätimen sisäisestä värähtelystä eikä vaikuta grillin toimintaan. Säädintä ei tarvitse vaihtaa.
Polttimot eivät syty sarjassa.	Poltinaukot tukossa polttimon takaosassa.	Puhdista poltinaukot huolto-ohjeen mukaisesti.
’’Maali’’ irtoaa kuvun sisältä.	Rasvakertymää sisäpinnoilla.	Tämä ei ole vika. Pinnoitteet ovat emaloidut eivätkä ne kuoriudu. Tämä johtuu kovettuneen rasvan kuivumisesta, joka kuoriutuu pois. Säännöllinen puhdistus estää tämän.
Poltinteho täydellä teholla ei ole riittävä. (matala ääni ja läpättävä liekki)	Kaasua ei tule tarpeeksi. Syöttöletkussa on taite. Suuttimessa on tukos. Hämähäkinverkkoja tai muu tukos kaasuputkistossa.	Tarkista pullon kaasun määrä. Suorista kaasuletku. Puhdista suutin. Puhdista putket.
Infrapoltin (mikäli kuuluu malliin) Kaasu palaa muualla kuin polttimossa, kuuluu humahtava ääni ja poltin pitää puhaltavaa ääntä, hehkuu vain hämärästi.	Keraamiset polttimot ovat tukossa kertyneen rasvan takia. Poltin on ylikuumennut koska sen ilmansaanti on estynyt, (liian paljon peitetty pinnasta) Polttimessa on särö. Keraamisen polttimon kehyksessä tai sen pidikkeessä on vikaa tai vuoto.	Sulje poltin ja anna sen jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen ja polta täydellä teholla 5 minuuttia tai kunnes polttimon pinta palaa tasaisesti punaisella. Tarkista ettei enempää kuin 75 % polttimon pinnasta ole peitetty astialla tai pannulla. Sammuta poltin ja anna jäähtyä vähintään 2 minuuttia. Sytytä uudelleen. Anna polttimen jäähtyä ja tarkista se. Mikäli huomaan särön, ota yhteys maahantuojaan ja tilaa vaihtopoltin. Ota yhteys maahantuojaan ja tilaa uusi poltinyhdistelmä.

Pidä tallessa ostokuitti jota vastaan takuu on voimassa.

Varaosan Tilauslomake

Takuuinformaatio

Malli: ______________________________

Ostopäivä: ___________________________

Sarjanumero: _________________________

Tallenna tämä yllä olevaan paikkaan heti kun olet ostanut grillin jolloin tieto löytyy helposti.

Ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun, tarkista Napoleon website www.napoleongrills.com. puhdistukseen, huoltoon, probleematilanteiden ratkaisuun ja varasosien numerointiin. Varaosaa tilattaessa ota yhteys, Asiakaspalvelu laitos 1-866-820-8686 9 AM and 5 PM (Itäinen normaaliaika) or faksi at 1-705-727-4282.

Varaosaa tilattaessa tarvitsemme seuraavan informaation:

1. Malli ja sarjanumero
2. Osanumero ja kuvaus
3. Tarkka ohje vian laadusta (’’rikki’’ ei riitä)
4. Kopion ostokuitista

Joissakin tapauksissa voi asiakaspalvelumme pyytää palauttamaan viallisen osan jotta vian laatu voidaan tarkistaa. Nämä osat täytyy palauttaa asiakaspalvelun antamien ohjeiden mukaisesti ja yllä olevien tietojen lisäksi palautukseen on merkittävä lähettäjän nimi ja täysi osoite sekä puhelinnumero. Osaa ei saa palauttaa ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun joka ilmoittaa mikäli palautus on tarpeen tai miten se pitää toimittaa maahantuojalle.

Ennen kuin otat yhteyden asiakaspalveluun huomioi että seuraavat osat eivät kuulu takuun piiriin:

Kuljetusmaksut eivätkä tullit

Osan irrottamis- ja uudelleen asentamisen aiheuttamat työkustannukset

Puhelinkulut

Ruostumattoman teräksen värimuutokset jotka aiheutuvat käytöstä

Osan toimimattomuus joka johtuu väärän puhdistusaineen käytöstä tai puutteellisesta puhdistuksesta.



CAUTION! During unpacking and assembly we recommended you wear work gloves and safety glasses for your protection. Although we make every effort to make the assembly process as problem free and safe as possible, it is characteristic of fabricated steel parts that the edges and corners might be sharp and could cause cuts if handled incorrectly.



ATTENTION! Lors du déballage et de l'assemblage, nous vous conseillons de porter des gants de travail et des lunettes de sécurité pour votre protection. Malgré tous nos efforts pour assurer que l'assemblage soit aussi sécuritaire et sans problème que possible, il se peut que les bords et les coins des pièces usinées en acier soient coupants et qu'ils causent des coupures si les pièces ne sont pas manipulées correctement.

Getting Started

1. Remove all cart panels, hardware, and grill head from carton. Raise lid and remove any components packed inside. Use the parts list to ensure all necessary parts are included.
2. Do not destroy packaging until the grill has been fully assembled and operates to your satisfaction.
3. Assemble the grill where it is to be used, lay down cardboard or a towel to protect parts from being lost or damaged while assembling.
4. Most stainless steel parts are supplied with a protective plastic coating that must be removed prior to using grill.
5. Follow all instructions in the order that they are laid out in this manual.
6. Two people are required to lift the grill head onto the assembled cart.

If you have any questions about assembly or grill operation, or if there are damaged or missing parts please call our Customer Care Department at 1-866-820-8686 between 9 AM and 5 PM (Eastern Standard Time).

Pour Commencer

1. Retirez tous les panneaux, le matériel et le gril du carton d'emballage. Soulevez le couvercle et enlevez les composants qui se trouvent à l'intérieur. Servez-vous de la liste de pièces pour vous assurer que toutes les pièces nécessaires sont incluses.
2. Ne détruisez pas l'emballage jusqu'à ce que le gril ait été complètement assemblé et qu'il fonctionne à votre satisfaction.
3. Assemblez le gril là où il sera utilisé et posez un carton ou une serviette afin d'éviter de perdre ou d'endommager les pièces lors de l'assemblage.
4. La plupart des pièces en acier inoxydable possèdent un revêtement de plastique protecteur qui doit être enlevé avant d'utiliser le gril.
5. Suivez toutes les instructions dans l'ordre donné dans ce manuel.
6. Deux personnes sont requises pour soulever la cuve de gril et la placer sur le chariot assemblé.

Si vous avez des questions à propos de l'assemblage ou du fonctionnement du gril, ou si des pièces sont manquantes ou endommagées, veuillez appeler notre département du Service aux Consommateurs au 1-866-820-8686 entre 9 h et 17 h (heure normale de l'Est).

TOOLS REQUIRED FOR ASSEMBLY (tools not included)
OUTILS REQUIS POUR L'ASSEMBLAGE (outils non inclus)

3/8 (10mm) Wrench, ratchet or driver
Tournevis ou clé, cliquet de 3/8 (10mm)



Flat and Philips screwdrivers
Tournevis plat et phillips



Pliers
Pinces



Hammer
Marteau





WAARSCHUWING! Het is aanbevolen om tijdens het uitpakken en monteren voor uw veiligheid werkhandschoenen aan te trekken en een veiligheidsbril op te zetten. Hoewel we er alles aan doen om het montage proces zo goed en zo veilig mogelijk te maken, is het kenmerkend voor bewerkte stalen onderdelen dat de uiteinden en hoeken scherp kunnen zijn en verwondingen kunnen veroorzaken als ze tijdens de montage niet op de juiste manier worden behandeld.



ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Aan De Slag

1. Haal alle onderdelen van het onderstel, de behuizing en de grill uit het karton. Til het deksel op en haal alle verpakte onderdelen uit de binnenkant. Gebruik de onderdelenlijst om ervoor te zorgen dat alle noodzakelijke onderdelen aanwezig zijn.
2. Vernietig het verpakkingsmateriaal niet totdat de grill volledig gemonteerd is en naar tevredenheid werkt.
3. Monteer de grill op de plaats waar die gebruikt gaat worden. Leg het karton of een handdoek op de grond om de onderdelen te beschermen tegen verlies of beschadiging tijdens montage.
4. De meeste roestvrijstalen onderdelen worden geleverd in een beschermende plastic laag die verwijderd moet worden voordat de grill gebruikt wordt.
5. Volg alle instructies in de volgorde zoals die is uitgelegd in deze handleiding.
6. Er zijn twee mensen voor nodig om de grillbak op het gemonteerde onderstel te tillen.

Als u vragen heeft over de montage of werking van de grill, of als er beschadigingen of ontbrekende onderdelen zijn, bel dan gerust onze klantenservice op 1-866-820-8686 tussen 9 AM en 5 PM Eastern Standard Time

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

Benodigd gereedschap voor montage (gereedschap niet meegeleverd)

Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)

10mm moersleutel
10 mm schraubenschlüssel
oder ring-maulschlüssel





Platte ratel en philips schroevendraaier
Flach- und kreuzschlitzschraubendreher





Buigtang
Zangen



Hammer
Hamer







ATTENZIONE! Durante il disimballaggio e l’assemblaggio, si raccomanda di indossare guanti da lavoro e occhiali di protezione. Nonostante siano state prese tutte le misure necessarie per rendere il processo di assemblaggio il più semplice e sicuro possibile, le parti fabbricate in acciaio hanno tipicamente bordi e angoli affilati che potrebbero causare tagli se maneggiate in modo errato durante il montaggio.

PRECAUCIÓN! Le recomendamos que, para su protección, durante el desempaquetado y el montaje del dispositivo lleve guantes de protección y gafas de seguridad. Aunque hacemos todo lo que está en nuestra mano para que el proceso de montaje no resulte problemático y sea lo más seguro posible, es característico de las piezas fabricadas de acero que sus extremos y esquinas estén afiladas, por lo que pueden producir cortes si no se manejan correctamente.

Come Iniziare

1. Rimuovere tutti i pannelli del carrello, la minuteria e il corpo del grill dall’imballaggio. Sollevare il coperchio e rimuovere i componenti che contiene. Fare riferimento all’elenco delle parti per verificare di aver ricevuto tutti i componenti.
2. Non eliminare l’imballaggio prima di aver finito di assemblare il grill e averne verificato il corretto funzionamento.
3. Montare il barbecue nel punto in cui si intende utilizzarlo e posare a terra il cartone o uno straccio per evitare di perdere le parti o danneggiare il grill.
4. La maggior parte delle parti in acciaio inossidabile è protetta da una sottile pellicola di plastica, da rimuovere prima di utilizzare il grill.
5. Seguire le istruzioni nell’ordine indicato in questo manuale.
6. Per sollevare il corpo del grill sul carrello montato sono necessarie due persone.

Per qualsiasi domanda sull’assemblaggio o il funzionamento del grill, o nel caso di parti danneggiate o mancanti, contattate il nostro centro di assistenza al numero +1-866-820-8686 (numero verde valido solo in Nord America) tra le ore 15:00 e 23:00 ora italiana

Operaciones iniciales

1. Extraiga todos los paneles del carro, el hardware y la parte superior de la parrilla de la caja. Levante la tapa y extraiga del interior los componentes empaquetados. Consulte la lista de piezas para asegurarse de que se incluyen todos los elementos necesarios.
2. No rompa el embalaje hasta que la parrilla se haya montado completamente y funcione correctamente.
3. Sitúe la parrilla en el lugar en el que vaya a utilizarla, coloque un cartón o una toalla para evitar que las piezas se pierdan o resulten dañadas durante el montaje.
4. La mayoría de las piezas de acero inoxidable se suministran con una envoltura de plástico de protección que deberá retirar antes de utilizar la parrilla.
5. Siga todas las instrucciones en el orden que se indica en este manual.
6. Se requieren dos personas para situar la parrilla en el carro de montaje.

Si tiene alguna pregunta sobre el montaje o funcionamiento de la parrilla, o si alguna de las piezas falta o está dañada, llame al departamento de atención al cliente al número: 1-866-820-8686, entre las 9:00 y las 17:00 horas (hora estándar oriental).

Tttrezzi necessari per il montaggio (attrezzi non inclusi)
Herramientas necesarias para el montaje (no incluidas)

Chiave o cricchetto da 3/8 (10 mm)

Llave, trinquete o destornillador de 3/8 (10 mm)





Un cacciavite piatto e uno a croce

Destornilladores planos y Phillips





Pinze

Alicates



Martello

Martillo







HUOMIO! Suositamme suojalasien käyttöä grillin kokoamisessa. Grillin kokoaminen on yritetty tehdä mahdollisimman turvalliseksi ja helpoksi mutta teräsosien teollisessa valmistuksessa jää varsinkin reunat ja kulmat voivat jäädä teräviksi ja aiheuttaa haavoja jos niitä ei käsitellä varoen.

1. Poista kaikki vaunun osat, muut metalliosat ja grillin yläosa laatikosta, nosta kupu ja poista kaikki sen sisällä olevat osat. Ota esille osaluettelo jotta varmistat, että kaikki grilliin kuuluvat osat ovat mukana.

2. Älä hävitä mitään pakkausosia ennen kuin olet koonnut grillin valmiiksi.

3. Kokoa grilli siinä paikassa missä aiot käyttää sitä. Aseta pahvi tai iso pyyhe suojataksesi osia jotta ne eivät vahingoittuisi tai häviäisi kokoamisen aikana.

4. Useimmat ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat ovat suojatut muovikelmulla ja ne pitää poistaa ennen kuin aloitat grillin käytön.

5. Seuraa asennuksen ohjeita siinä järjestyksessä kuin ne tässä ohjeessa.

6. Kaksi ihmistä tarvitaan valmiiksi kootun yläosan nostamiseen paikoilleen koottuun vaunuun.

Mikäli sinulla on kysymyksiä grillin kokoamisesta tai käytöstä tai osia on puuttunut tai vahingoittunut ota, Asiakaspalvelu laitos, 1-866-820-8686 9 AM and 5 PM (Itäinen normaaliaika).välisenä aikana arkisin.

NÄITÄ TYÖKALUJA TARVITSET KOKOAMISEEN:

3/8 (10mm) kiintoavaimen



Litteän ja ristipääruuviavaimen



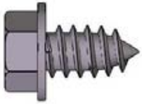
Pihdit



Vasaran



1.

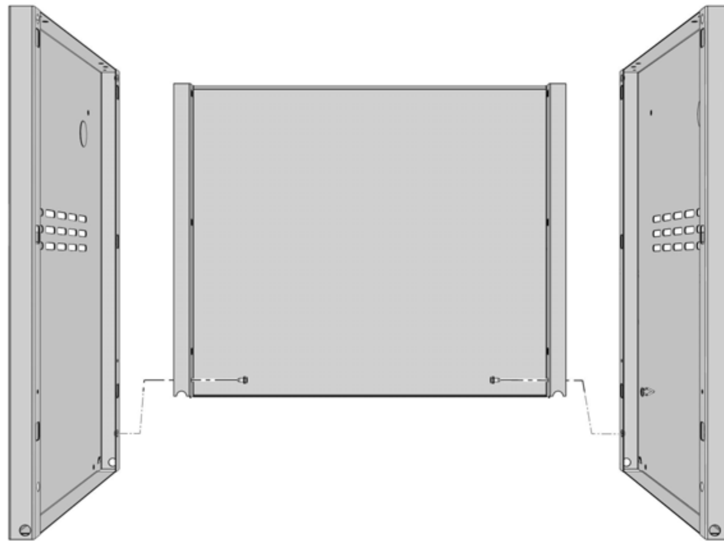


2 X N570-0086 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)





If necessary the center panel can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le panneau central peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

Het middelste paneel kan indien nodig met een rubberen hamer worden ingeslagen.

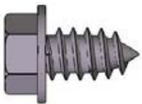
Falls erforderlich, kann die rückwand mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

Se necessario , il pannello centrale puo' essere incastrato con un martello di gomma.

Si es necesario, el panel central se puede golpear con un mazo de caucho.

"Mikäli tarpeen voidaan takapaneeli naputella paikoilleen käyttämällä kumivasaraa."

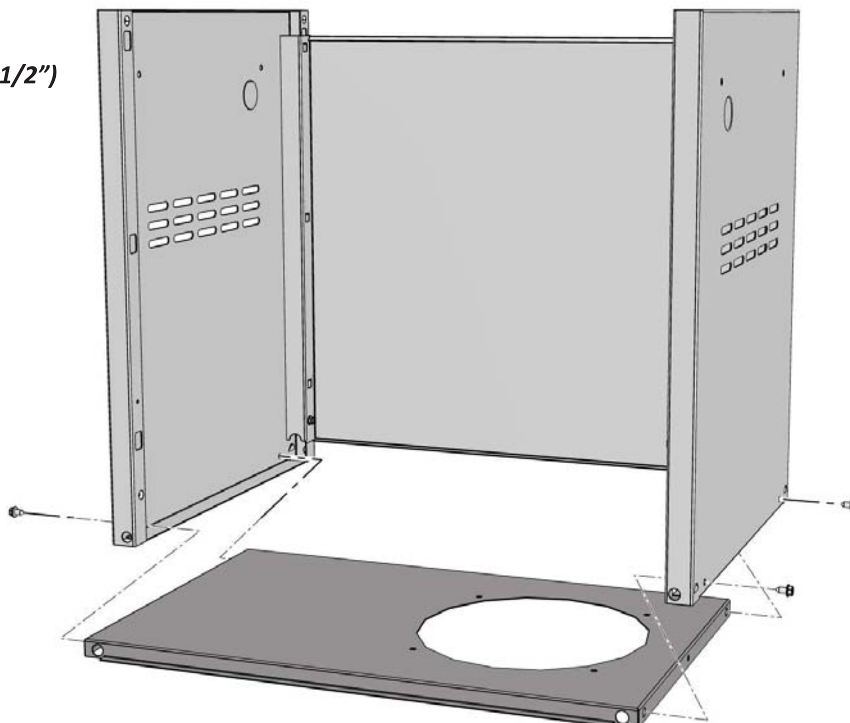
2.



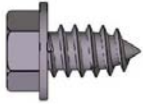
4 X N570-0086 (#14 X1/2")



3/8"(10mm)



3.



2 x N570-0086 (#14 x 1/2”)



If necessary the cross beam can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le barre de traverse peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

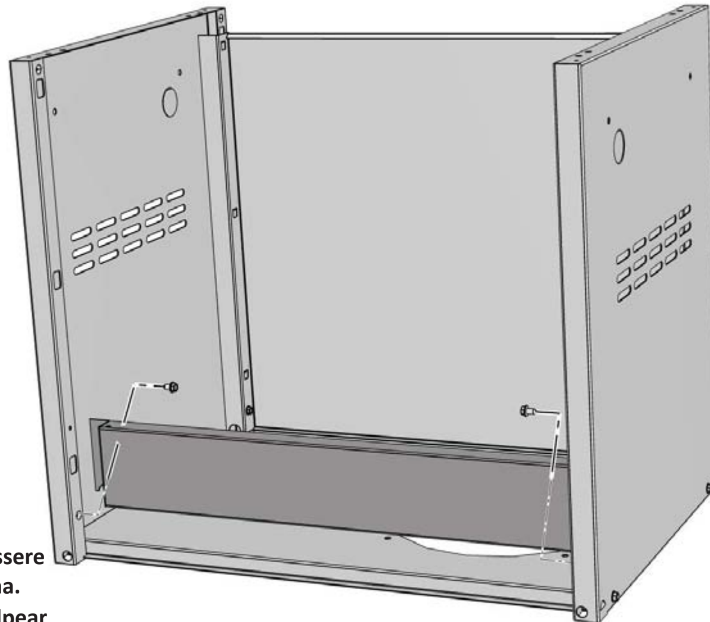
Het dwarsbalk kan indien nodig met een rubberen hamer worden ingeslagen.

Falls erforderlich, kann die querträger mit einem gummihammer nach unten geklopft werden.

Se necessario la barra incrociata potra’ essere fissata con l’aiuto di un martello di gomma.

Si es necesario, el travesaño se puede golpear con un mazo de caucho.

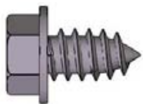
”Mikäli tarpeen voidaan poikkituki naputella paikoilleen kumivasaralla.”



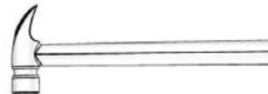


3/8”(10mm)

4.

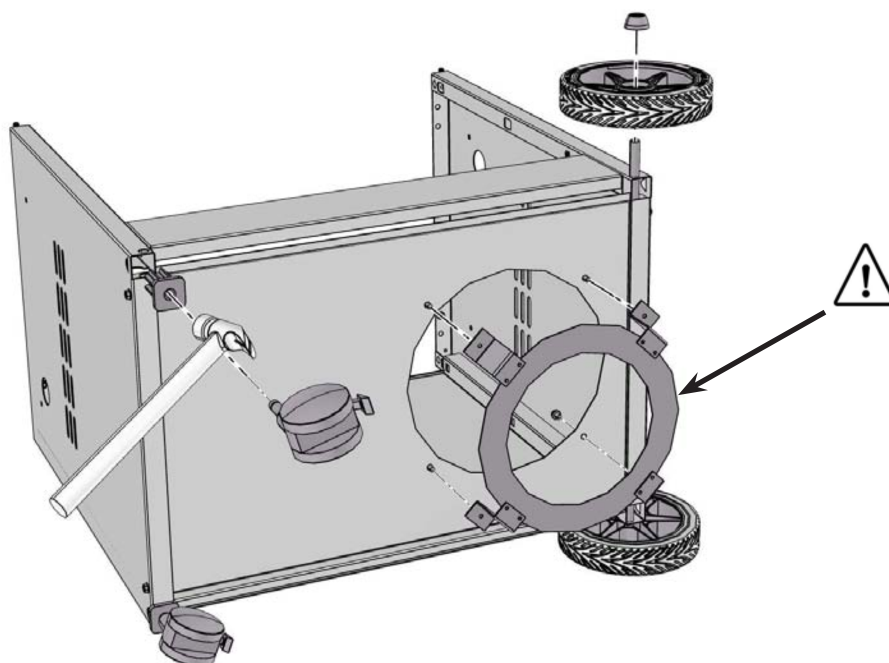


4 x N570-0086 (#14 x 1/2”)

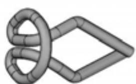




3/8”(10mm)



5.



1 x N485-0009



If necessary the magnet bracket can be tapped down with a rubber mallet.

Si nécessaire, le support à aiment peut être enfoncé avec un maillet en caoutchouc.

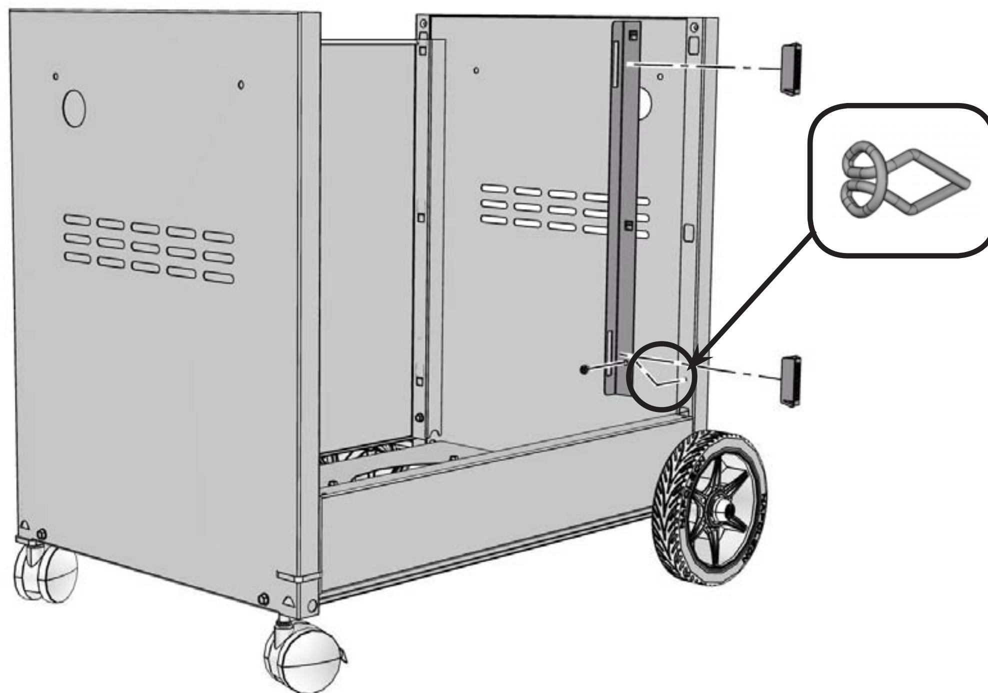
Het magneet beugel kan indien nodig met een rubberen hamer worden ingeslagen.

Bei Bedarf kann der Magnethaltewinkel mit einem Gummiholzhammer unten geklopft werden.

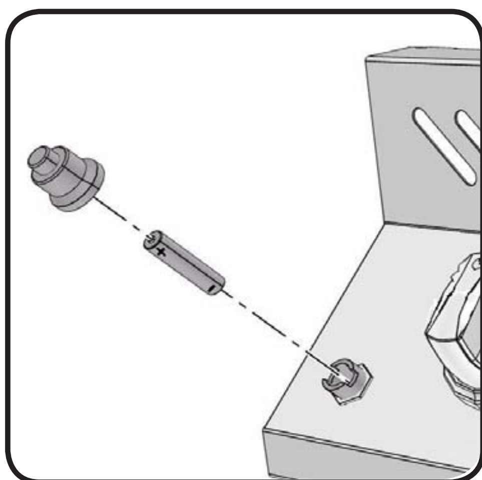
Se necessario il supporto magnetico puo' essere fissato con l'aiuto di un martello di gomma.

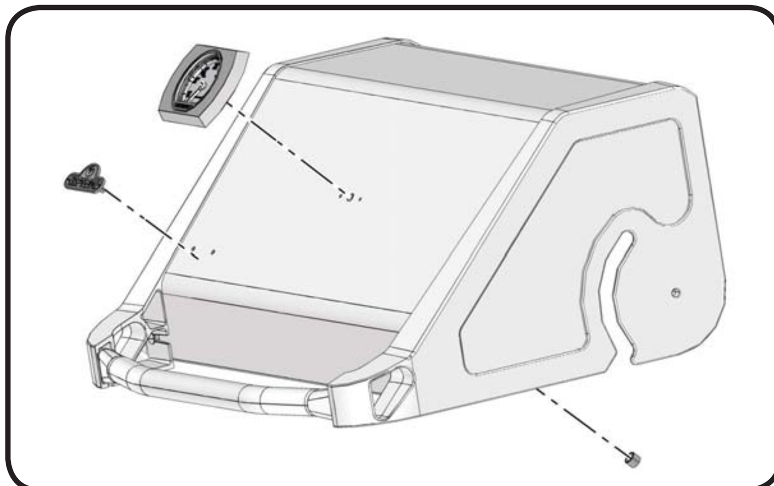
Si es necesario, el abrazadera magnética se puede golpear con un mazo de caucho.

"Mikäli tarpeen voidaan magneettikiinnike naputella paikoilleen kumivasaralla."

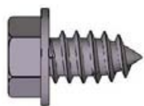


6.





7.



4 x N570-0086 (#14 x 1/2")

Two people are required for this step.

Deux personnnes son nécessaires pour cette étappe.

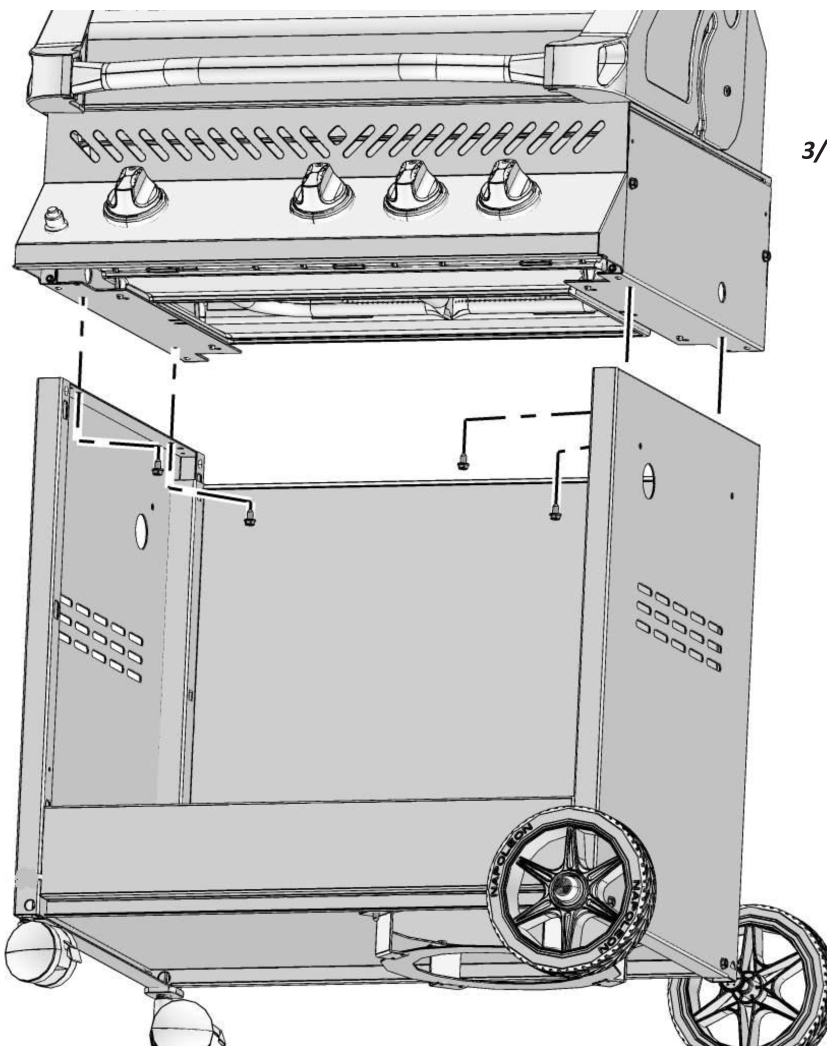
Voor deze stap zijn twee mensen nodig.

Für diesen schritt Sind zwei personen erforderlich.

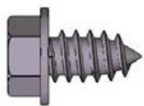
Per questa operazione sono richieste due persone.

Este paso requiere la presencia de dos personas.

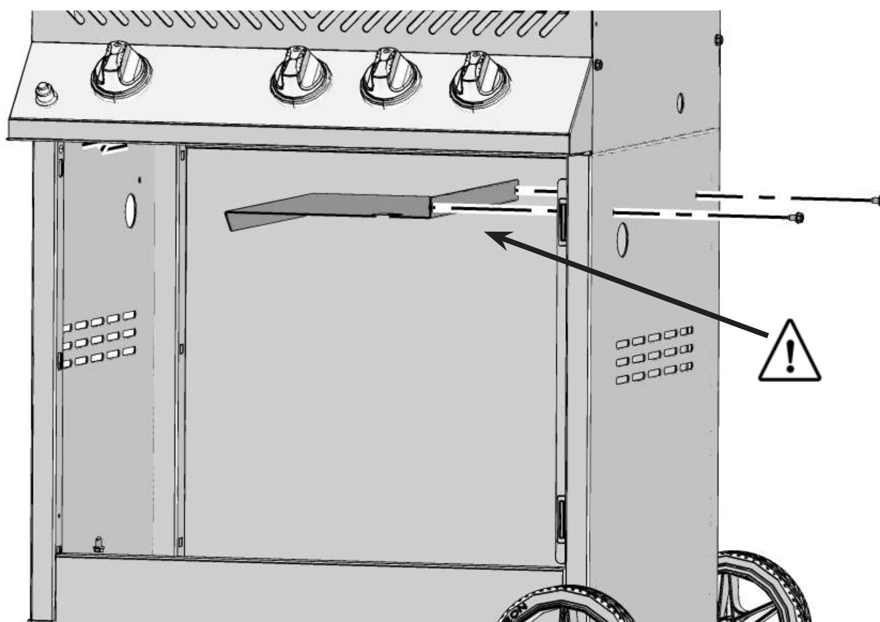
"Tähän vaiheeseen tarvitaan 2 ihmistä."



8.



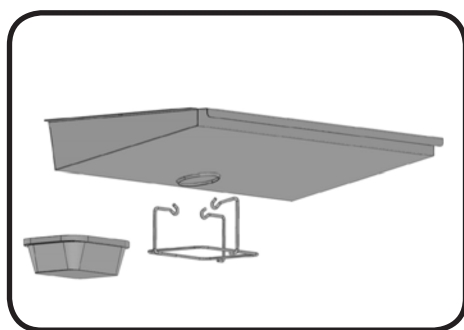
2 x N570-0086 (#14 x 1/2")

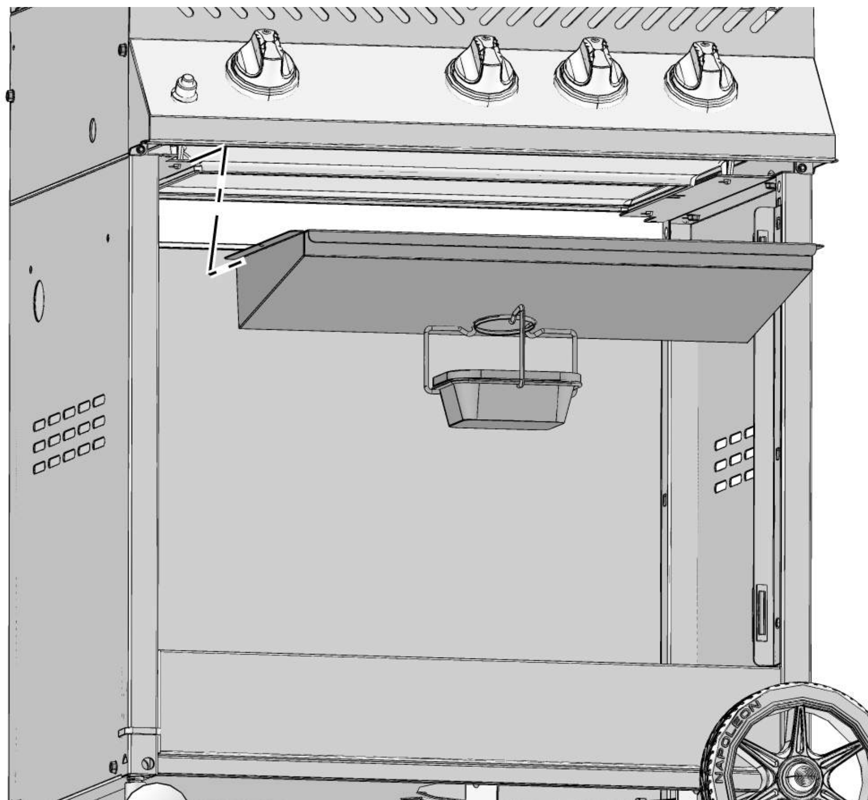


9.

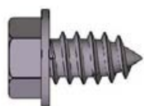
disposable grease tray
jetable du récipient à graisse
wegwerp afdruipbakje
Fett-Auffangbehälter (Einweg)
vassoio raccolta dei grassi, a perdere
"Rasvakuppi joka asetetaan rasvapellin alle (poisheitettävä)."







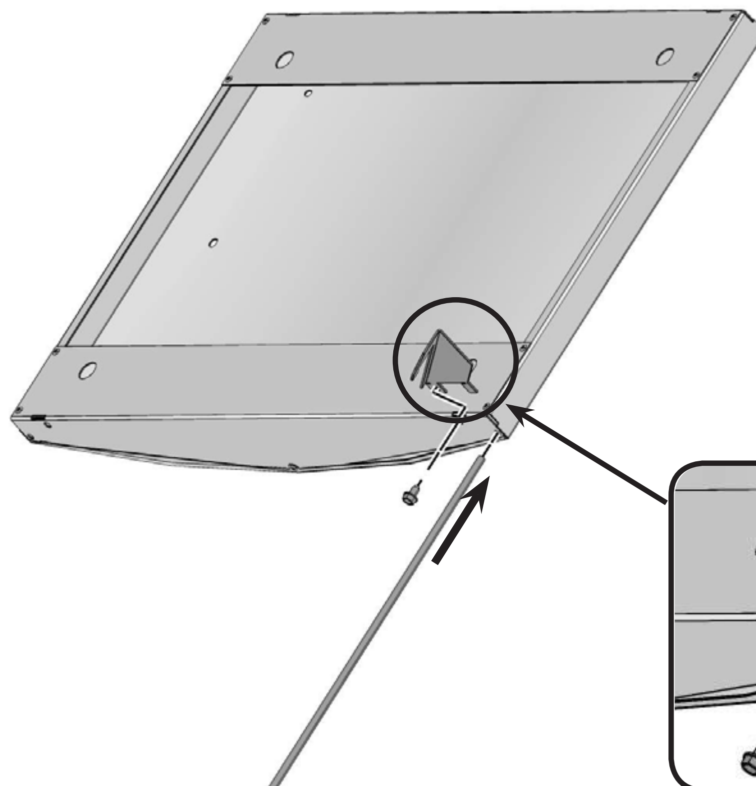
10.



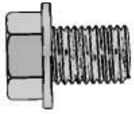
1 x N570-0086 (#14 x 1/2")



3/8"(10mm)



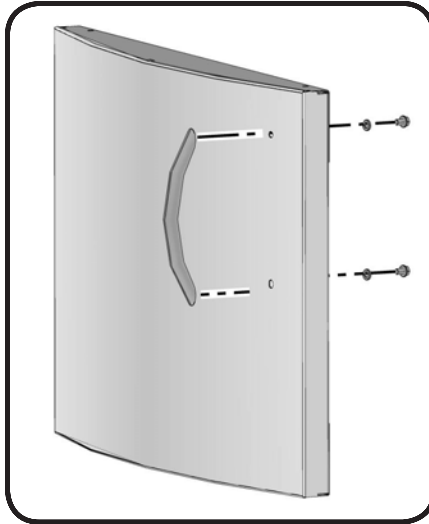
11.



2 x N570-0029 (1/4-20 X 3/8")



2 x N735-0002 (1/4")





3/8"(10mm)

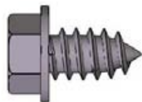
1

2

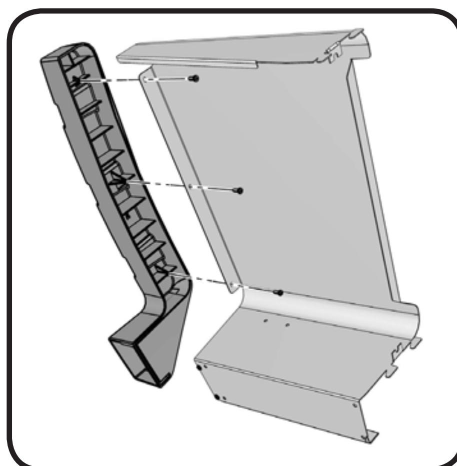
12.



10 x N570-0076 (#8 X1/2")

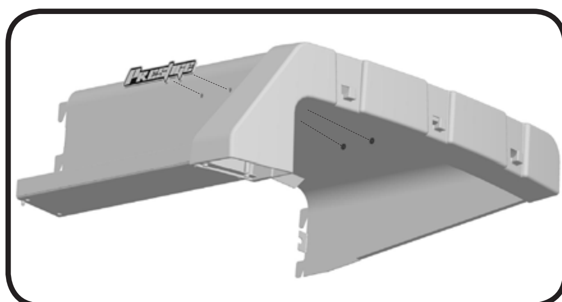


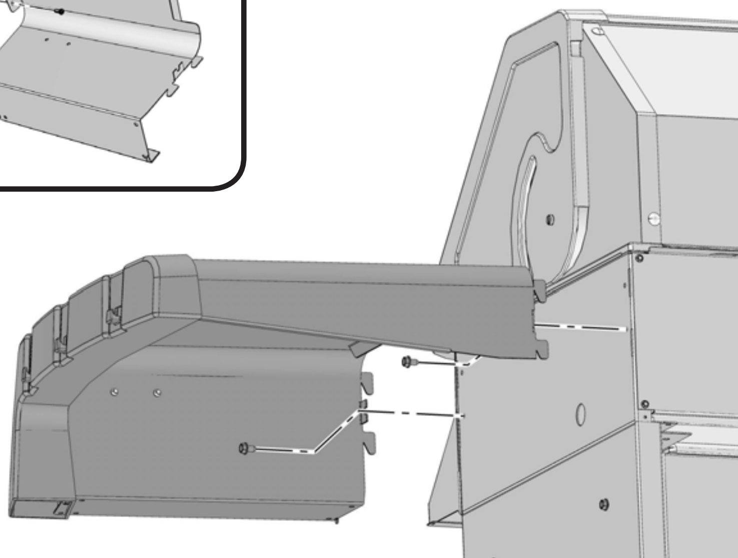
4 x N570-0086 (#14 X1/2")

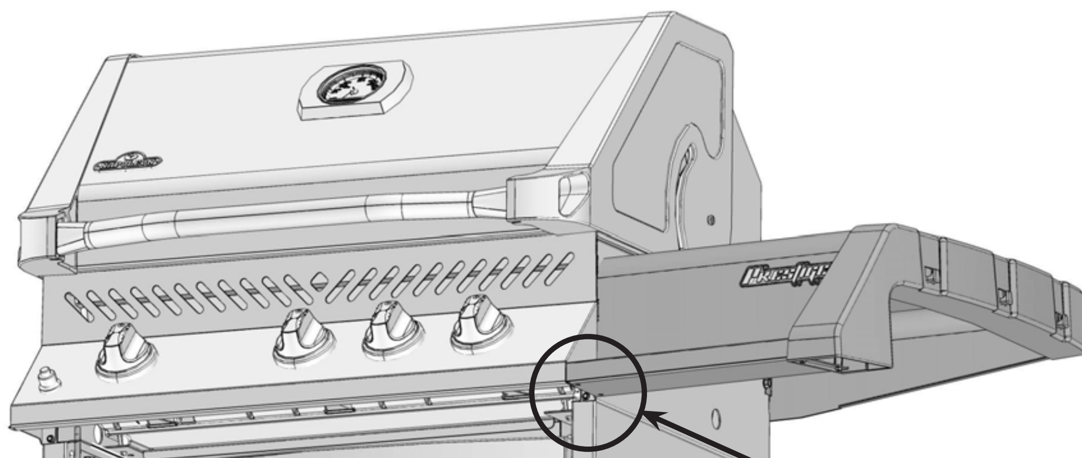




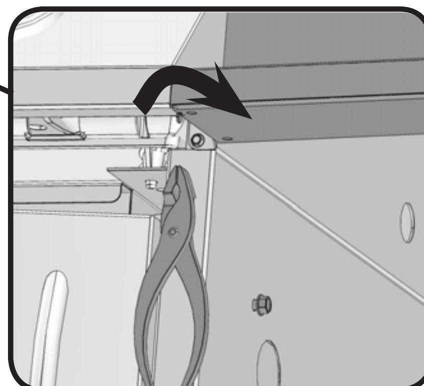
3/8"(10mm)



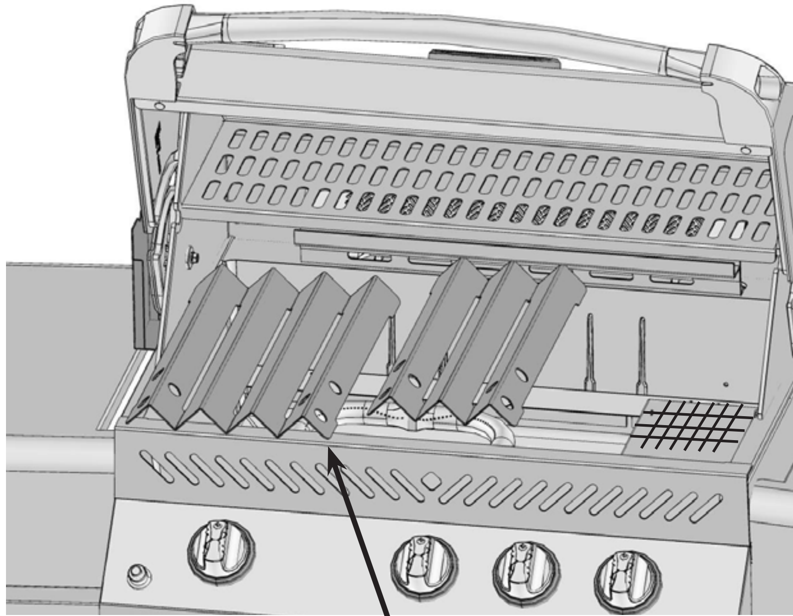


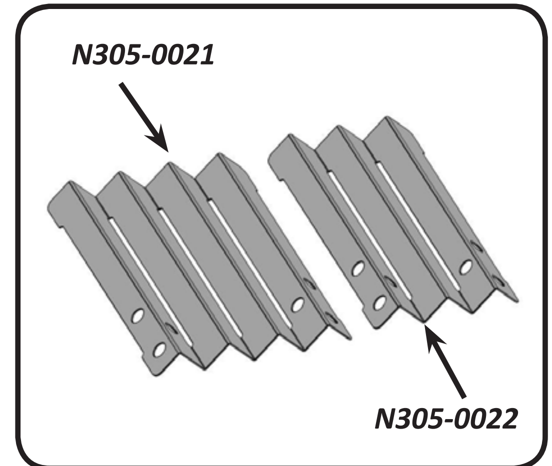


Twist tab to lock in place.
Tournez la patte pour verrouiller.
Draai de haak om hem op zijn plaats te bevestigen
Lasche drehen, um sie zu verriegeln.
Per bloccare, girare l'aletta.
Tuerza la lengüeta para bloquearla.
"Väännä tappia jotta se lukittuisi paikoilleen."



13.





Ensure holes in sear plates are positioned to the front of the grill.

Assurez-vous que les trous dans les plaques de brûleur soient placés à l'avant du gril.

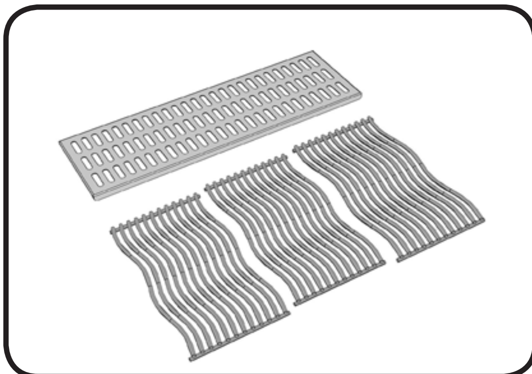
Zorg dat de gaten in de schroeiplaten zich aan de voorkant van de gril bevinden.

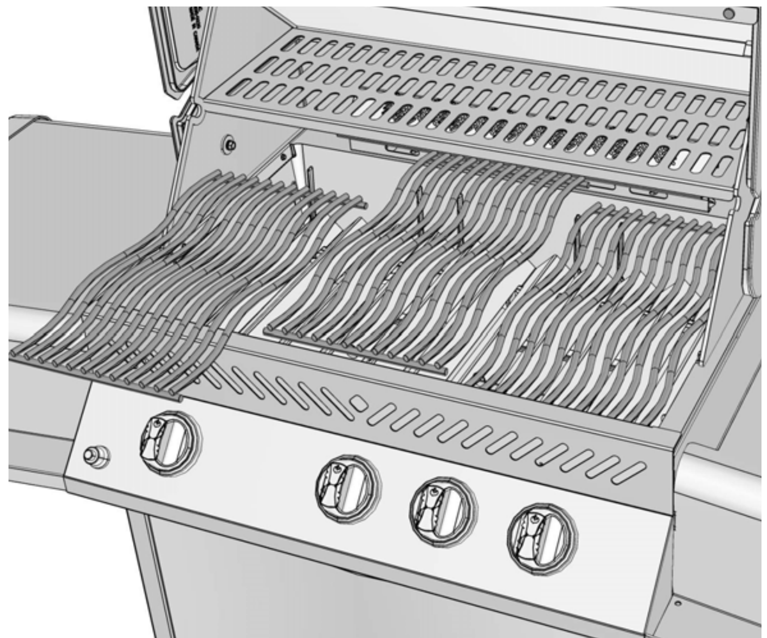
Sicherstellen, dass sich die Glühplatten an der Vorderseite des Grills befinden.

Verificare che i fori nelle piastre si trovino sulla parte anteriore del grill.

Asegúrese de que los orificios de las placas para dorar se sitúan hacia la parte frontal de la parrilla.

”Tarkista että lämmönjakolevyjen reiät osoittavat grillin etupuolelle.”





Rotisserie Kit Assembly Instruction
(included with most rear burner units) Assemble rotisserie kit components as shown.

Instructions D'assemblage De L'ensemble De Rôtissoire
(inclus avec la plupart des appareils avec brûleur arrière) Assemblez les composantes de la rôtissoire tel qu'illustré.

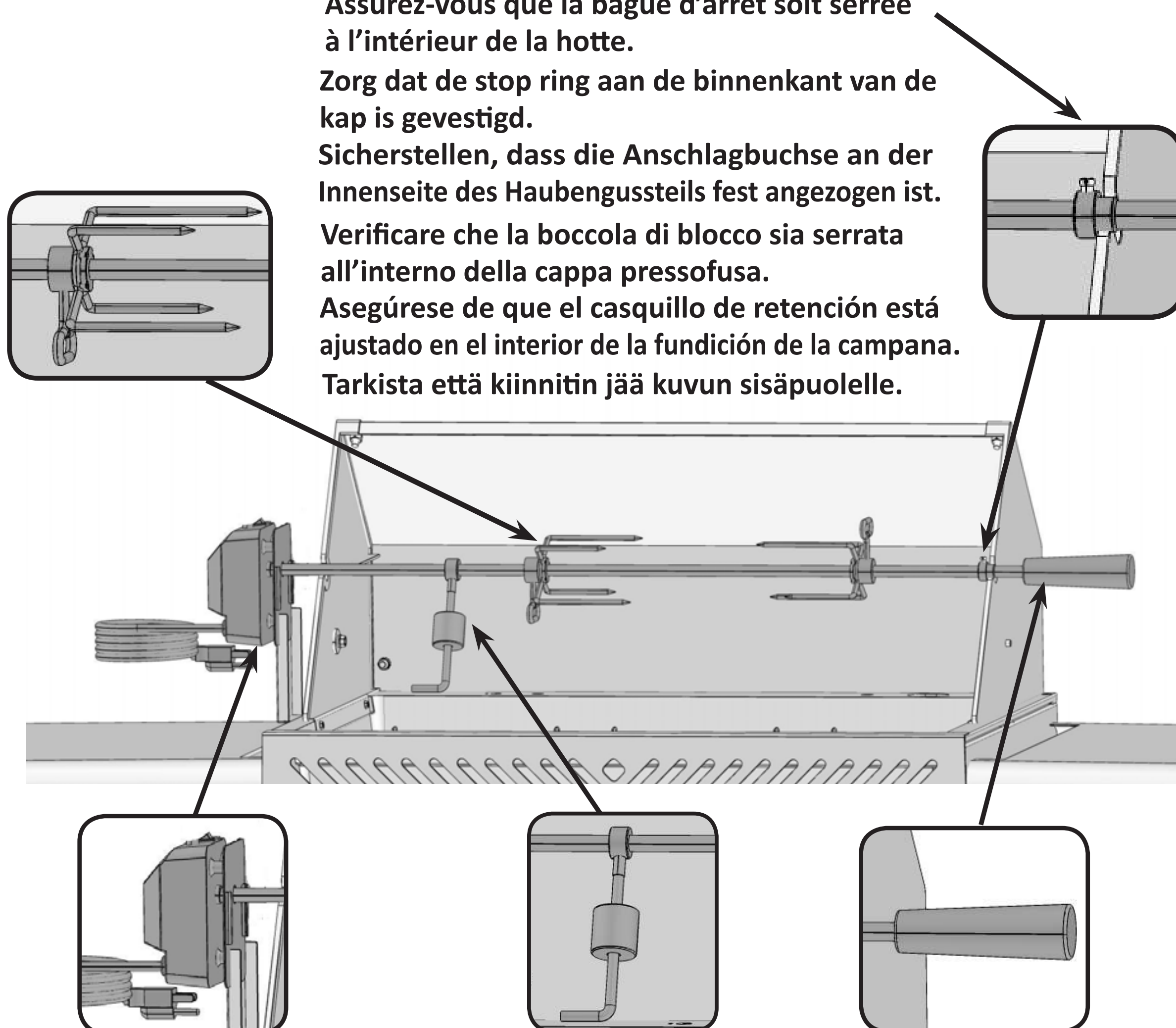
Monteerinstructies voor de Roterende Braadkit
(inclusief de meeste achterbranders) Monteer de componenten van de roterende braadkit zoals weergegeven.

Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets
(bei den meisten Geräten mit rückseitigem Brenner im Lieferumfang enthalten) Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.

Istruzioni per il montaggio del kit rosticceria
(incluse con la maggior parte dei modelli con fornello posteriore). Montare il kit rosticceria secondo le istruzioni.

Instrucciones de montaje del kit de la rotisserie
(incluido en la mayoría de los quemadores posteriores) Monte los componentes del kit de la rotisserie tal y como se muestra.

Varrasyhdistelmän kasausohje
(kuuluu malleihin joissa on takapoltin) Kokoa varrasyhdistelmä kuten kuvissa osoitetaan.



Proper Hose Connection
Branchement Adéquat Du Boyau
Juiste Slang Verbinding
Ordnungsgemäßer Schlauchanschluss
Collegamento Corretto Del Tubo
Conexión correcta del conector flexible
Oikein tehty letkun kiinnitys



WARNING! The installation must be performed by a licensed gas fitter, and all connections must be leak tested before operating the grill.

AVERTISSEMENT! L'installation doit être effectuée par un installateur certifié pour le gaz et tous les raccordements doivent être testés pour des fuites avant de faire fonctionner le gril.

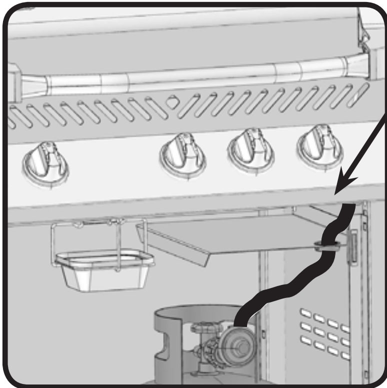
WAARSCHUWING! Het moet worden geïnstalleerd door een erkende monteur en alle verbindingen moeten getest worden op lekkage alvorens de grill kan worden gebruikt

WARNUNG! Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.

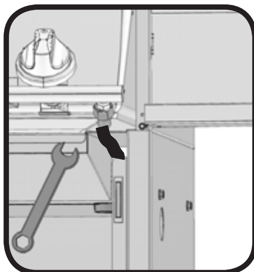
AVVERTENZA! L'installazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato in installazioni a gas, e prima di accendere il grill è necessario assicurarsi che non vi siano perdite nei punti di connessione.

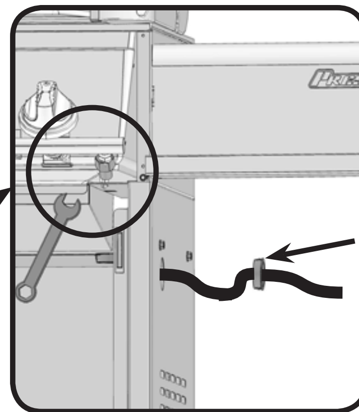
ADVERTENCIA! La instalación del conector flexible debe llevarla a cabo un técnico especializado con licencia, y se deben realizar pruebas de fugas en todas las conexiones antes de utilizar la parrilla.

VAROITUS! Kiinnityksen saa tehdä asiantunteva henkilö ja vuototesti pitää suorittaa ennen grillauksen aloittamista.



Ensure bushing snaps into propane heat shield as shown.
Assurez-vous que la bague soit insérée dans le protecteur de chaleur tel qu'illustré.
Zorg dat de ring in het propaan hittescherm gevoegd wordt zoals weergegeven.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Propan Hitzeschild einrastet.
Verificare che la boccola sia inserita nei Propano calore, come illustrato.
Asegúrese de que el casquillo entra en el propano protector tal y como se muestra.
Tarkista että letkunkiinnitin on kiinnitetty paikoilleen lämpösuojalevyyn.





Ensure bushing snaps into side panel as shown.
Assurez-vous que la bague soit insérée dans le panneau latéral tel qu'illustré.
Zorg dat de ring in het zijpaneel gevoegd wordt zoals weergegeven.
Sicherstellen, dass die Einschnapp-Buchse wie gezeigt in die Seitenpaneele einrastet.
Verificare che la boccola sia inserita nei pannelli laterali, come illustrato.
Asegúrese de que el casquillo entra en el panel lateral tal y como se muestra.
Tarkista että letkukiinnitin on kiinnitetty paikoilleen sivupaneeliin kuvan mukaisesti.



WARNING! Ensure the hose does not contact any high temperature surfaces, or it may melt and leak causing a fire.

AVERTISSEMENT! Assurez-vous que le boyau ne touche à aucune surface à haute température sinon il risque de fondre, de provoquer une fuite et causer un feu.

WAARSCHUWING! Zorg ervoor dat de spuitslang geen contact heeft met hete oppervlaktes, want de slang kan smelten, een lekkage veroorzaken met brandgevaar als gevolg.

WARNUNG! Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.

AVVERTENZA! Assicurarsi che il tubo non venga a contatto con superfici molto calde – potrebbe fondersi e perdere gas, provocando un incendio.

ADVERTENCIA! Asegúrese de que el conector flexible no entra en contacto con superficies a alta temperatura, ya que podría derretirse, perder gas y causar un incendio.

VAROITUS! Tarkista ettei letku pääse kosketukseen kuumien pintojen kanssa sillä se voi sulaa ja aiheuttaa palovaaran.

Leak Testing Instructions







WARNING! A leak test must be performed annually and each time a cylinder is hooked up or if a part of the gas system is replaced.

WARNING! Never use an open flame to check for gas leaks. Be certain no sparks or open flames are in the area while you check for leaks. Sparks or open flames will result in a fire or explosion, damage to property, serious bodily injury, or death.

Leak testing: This must be done before initial use, annually, and whenever any gas components are replaced or serviced. Do not smoke while performing this test, and remove all sources of ignition. See Leak Testing Diagram for areas to check. Turn all burner controls to the off position. Turn gas supply valve on.

Brush a half-and-half solution of liquid soap and water onto all joints and connections of the regulator, hose, manifolds and valves.

Bubbles will indicate a gas leak. Either tighten the loose joint or have the part replaced with one recommended by the Napoleon Customer Care department and have the grill inspected by a certified gas installer.

If the leak cannot be stopped, immediately shut off the gas supply, disconnect it, and have the grill inspected by a certified gas installer or dealer. Do not use the grill until the leak has been corrected.

Test De Détection De Fuites







AVERTISSEMENT! Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée

AVERTISSEMENT! N'utilisez pas une flamme nue pour vérifier pour des fuites de gaz. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune étincelle ni flamme nue à proximité de l'endroit à vérifier. Les étincelles ou les flammes nues provoqueront un feu ou une explosion, causant des dommages matériels, des blessures graves ou des pertes de vie.

Test De Fuites: Il doit être fait avant la première utilisation, annuellement et à chaque fois qu'une pièce du système de gaz est remplacée ou réparée. Ne fumez pas et enlevez toutes sources d'allumage lorsque vous faites ce test. Consultez le schéma de test de fuites pour voir les endroits à tester.

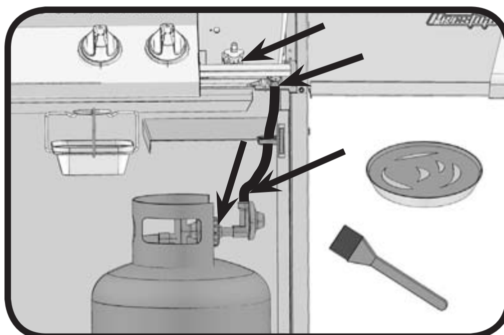
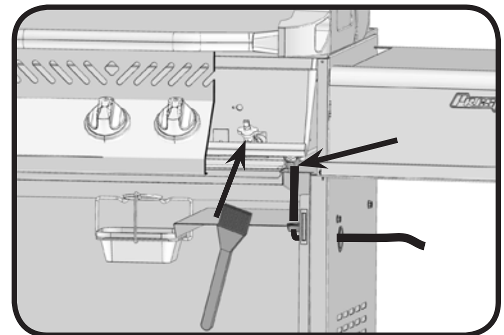
1 - Fermez tous les boutons des brûleurs. Ouvrez la soupape de la bonbonne.

2 - Appliquez une solution de deux parts égales de savon liquide et d'eau sur tous les joints du régulateur, le tuyau et ses raccords.

3 - Des bulles indiqueront une fuite de gaz. Resserrez le joint ou remplacez la pièce avec une autre recommandée par le détaillant.

4 - Si la fuite ne peut être réparée, fermez l'alimentation de gaz à la bonbonne, enlevez-la et faites inspecter votre gril par votre fournisseur de gaz ou détaillant. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que la fuite soit réparée.

5 - Fermez la soupape de la bonbonne.

Instructies I.V.M. Lektest



WAARSCHUWING! Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen.



WAARSCHUWING! Niet Op Lekkage Met Behulp Van Een Vuurtje. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen.







LEKTEST: Test het apparaat op lekkage vóór het eerste gebruik, jaarlijks en na vervanging of onderhoud van gasonderdelen. Rook niet tijdens deze test en verwijder alle ontstekingsbronnen. Zie het schema in verband met lektests voor de te controleren gedeelten.

Schakel alle branderknoppen uit. Draai de gastoevoerkraan open.

Breng met een borsteltje op alle verbindingen en aansluitingen van de regelaar, slang, verdeelstukken en kranen een oplossing van vloeibare zeep en water aan.

Luchtbellen wijzen op een gaslek. Draai het losse onderdeel vast of vervang het door een door de handelaar aanbevolen stuk.

Als het lek niet kan worden gedicht, sluit dan de gastoevoer af, koppel deze af en laat de barbecue controleren door het gasbedrijf of de handelaar. Gebruik het apparaat slechts nadat het lek werd gedicht.

Sluit de gastoevoer af.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.







Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.

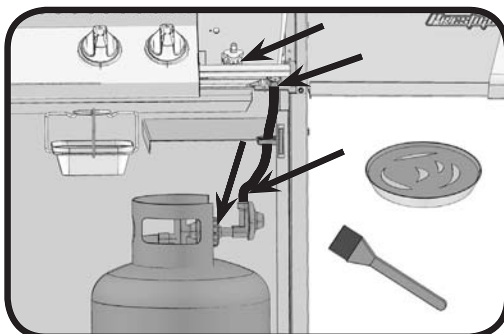
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

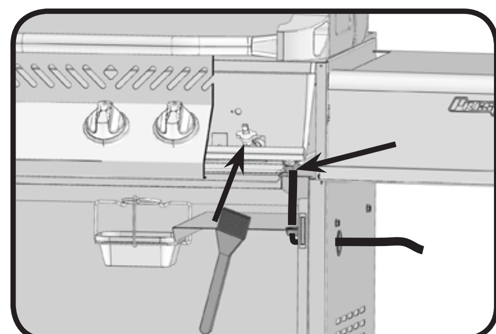
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.





Istruzioni Per Verifica Fughe Di Gas



ATTENZIONE! Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati.



ATTENZIONE! Non usare una fiamma per testare eventuali fughe di gas. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore.





Verifica Fughe Di Gas: Ciò deve essere fatto prima dell'utilizzo iniziale, annualmente e ogni volta che I componenti sono stati utilizzati. Non fumare mentre eseguite il test e togliete ogni fonte di calore. Controllare il diagramma per aree di test : Connettete la bombola da 500g al regolatore della griglia, o se usate tubi alternativi, connetterli alla valvola della bombola e al regolatore della griglia. Assicuratevi che il regolatore sia in posizione CHIUSO/OFF e girate la valvola su ON.
Spazzolate le giunture con una soluzione mezza acqua e mezza sapone. Quando utilizzate tubi alternativi spazzolate con la soluzione mezza acqua e mezza sapone su ogni estremità del tubo.
Eventuali bolle indicano una perdita di gas. Stringete il giunto allentato o sostituitelo con un pezzo nuovo raccomandato dal vostro rivenditore.
Se la perdita non può essere riparata, scollegate la bombola da 500g oppure chiudete la valvola della bombola da 9kg,e fate ispezionare il vs. barbecue dal vostro fornitore di gas. Non utilizzare l'impianto prima che la fuga sia stata riparata. Chiudere il gas.

Instrucciones para realizar pruebas de fugas



ADVERTENCIA! Las pruebas de fugas se deben realizar anualmente, cada vez que el cilindro se conecta o al sustituir una pieza del sistema de gas.



ADVERTENCIA! No utilice nunca una llama abierta para comprobar las fugas de gas. Asegúrese de que no hay chispas ni llamas abiertas en la zona mientras realiza una prueba de fugas. Las chispas o las llamas abiertas producirán un incendio o una explosión, daños en la propiedad, heridas graves o incluso la muerte.

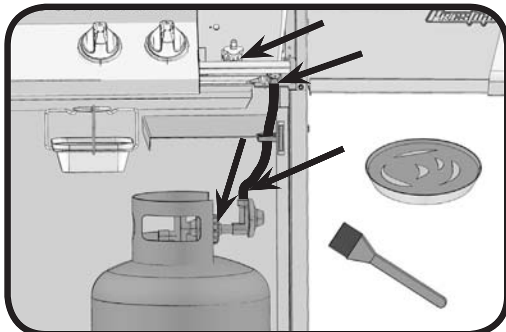
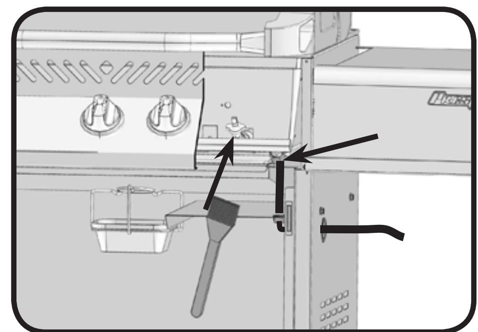




Prueba de fugas: Pruebe la unidad frente a fugas antes de utilizarla por primera vez, anualmente y siempre que sustituya o realice tareas de mantenimiento en alguna de los componentes del sistema de gas. No fume mientras realiza esta prueba y retire todas las fuentes de ignición. Consulte el diagrama de prueba de fugas para ver las zonas que es preciso comprobar. Sitúe los controles de todos los quemadores en posición de apagado (OFF). Active la válvula de suministro de gas.
Con una solución de jabón líquido y agua al 50%, lave todas las juntas y conexiones del regulador, el tubo, los mandos y las válvulas.

La presencia de burbujas indicará la existencia de una fuga de gas. Apriete la junta floja o sustituya la pieza por una recomendada por el departamento de atención al cliente de Napoleon y solicite a un instalador de gas certificado que realice una inspección de la parrilla.

Si la fuga no se detiene, apague inmediatamente el suministro de gas, desconéctelo y solicite a un instalador o proveedor de gas certificado que realice una inspección de la parrilla. No utilice la parrilla hasta que se haya corregido la fuga.

Vuototestin Ohjeet



VAROITUS! Vuototesti täytyy suorittaa vuosittain ja aina kun pullo tai muu osa kaasujärjestelmästä vaihdetaan.



VAROITUS! Älä koskaan testaa vuotoa avoliekillä. Varmistu että läheisyydessä ei ole kipinöitä tai avoliekkiä kun teet testin. Kipinät tai avoliekit johtavat räjähdykseen tai tulipaloon, vahinkoa omaisuudelle tai vakavia henkilövahinkoja.





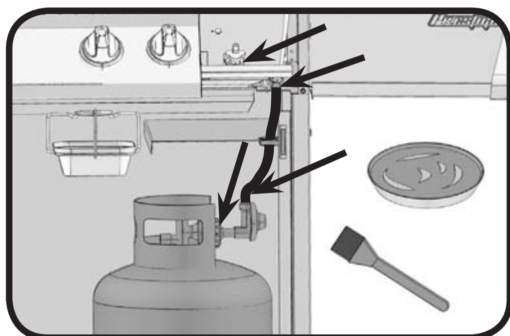


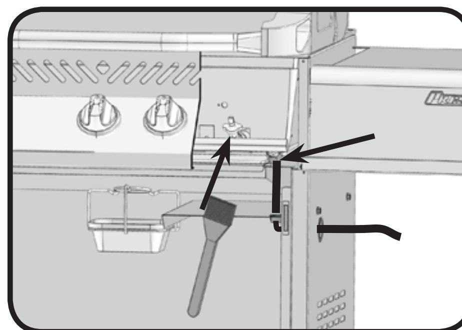
Vuototesti: tämä pitää suorittaa aina kun aloitat grillauskauden, vuosittain tai aina silloin kun kaasujärjestelmän joku osa vaihdetaan tai huolletaan. Älä tupakoi kun teet testin, ja poista läheisyydestä kaikki mikä voi aiheuttaa syttymisen. Tarkista kaikki kaasujärjestelmän osat huolellisesti. Sulje kaikki säätimet suljettu asentoon. Avaa kaasuntulo pullosta.

Sivele letkun liitoskohdat, matalapainesäätimestä sekä kaasuletkun kiinnityskohdasta sekä kaasuhanoista saippua/vesiliuoksella.

Kuplat merkitsevät kaasuvuotoa. Kiristä letkukiinnitykset tai mikäli vuotokohta on hanajärjestelmässä on käännyttävä maahantuojan tai jälleenmyyjän puoleen.

Mikäli vuotoa ei saada loppumaan, katkaise välittömästi kaasuntulo pullosta, irrota pullo ja ota yhteys jälleenmyyjään tai maahantuojaan joka ohjaa sinut lähimmälle kaasuasentajalle. Älä käytä grilliä ennen kuin vuoto saadaan loppumaan.





Parts List / Liste Des Pièces

ITEM	PART #	DESCRIPTION	450RBI
1	n135-0040g	left side lid casting / moulage gauche du couvercle	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo/ logo NAPOLEON	x
	w450-0005	logo spring clips / écrous à ressort pour logo	x
	n510-0002	black silicone lid bumper / pare-chocs du couvercle (silicone noir)	x
3	n335-0059	stainless steel lid insert / couvercle en acier inoxydable	x
	n585-0071	heat shield / pare-chaleur	x
4	n685-0004	temperature gauge / jauge de température	x
5	n135-0041g	right side lid casting / moulage droite du couvercle	x
6	n325-0026	lid handle / poignée du couvercle	x
7	n135-0015g	left side hood casting / moulage gauche du couvercle	x
8	n335-0020k	hood insert / couvercle	x
9	n135-0016g	right side hood casting / moulage droite du couvercle	x
10	n570-0015	lid pivot screw / vis du pivot	x
11	n570-0008	#8 x 1/2” screw / vis #8 x 1/2”	x
12	n735-0002	1/4” lock washer / rondelle à ressort 1/4”	x
13	n570-0024	1/4-20 x 1/2” screw / vis 1/4-20 x 1/2”	x
14	n520-0018	warming rack / grille-rechaud	x
15	n010-0229	back burner housing (infra-red) / boîter du brûleur arrière (infra-red)	x
16	n100-0003	back burner / brûleur arrière	x
	n455-0024	rear burner orifice #58 / des orifices brûleur arriére #58	x
	n240-0001	rear burner electrode / électrode du brûleur arrière	x
17	n305-0079	cooking grids - wave stainless rod / grille de cuisson (en acier inoxydable)	x
18	n305-0021	left sear plate / plaque de brûleur gauche	x
19	n305-0022	centre sear plate / plaque de brûleur centre	x
20	n590-0139	stainless steel side shelf, right / tablette latérale en acier inoxydable, droite	x
21	n120-0007g	LUXIDIO side shelf end cap, right / embout en LUXIDIO de le tablette latéral, droite	x
22	n570-0076	#8 x 1/2 screw / vis #8 x 1/2	x
23	n590-0138	stainless steel side shelf, left / tablette latérale en acier inoxydable, gauche	x
24	n120-0006g	LUXIDIO side shelf end cap, left / embout en LUXIDIO de le tablette latéral, gauche	x
26	n475-0056	rotisserie mount / support de la rôtissorie	x
27	n570-0039	#10 x 3/4” screw / vis #10 x 3/4”	x
28	n010-0499	main infrared burner / brûleur principal, infrarouge	x
29	n565-0002	infrared burner screen / plaque de protection de brûleur de infrarouge	x
	n240-0025	main infrared burner electrode / électrode de brûleur	x
	n750-0016	lead / fil	x
30	n100-0029	main tube burner, left/centre / brûleur principal, gauche/centre	x
	n570-0021	#8 x 1” screw / vis #8 x 1”	x
	n240-0016	main burner electrode / électrode du brûleur principal	x
	n350-0054	collector box - main burner / boîte du collecteur du brûleur principal	x
31	n200-0028	burner grease shield / plaque de brûleur	x
32	n135-0014g-i.r.	base casting / cuve	x
33	n080-0261g	bracket, unit mounting / support de fixation de l’appareil	x
34	n200-0063g	back cover / couvercle arrière	x
35	n475-0148	control panel / panneau de contrôle	x
36	n710-0069	drip pan / tiroir d’egouttement	x
37	n160-0006p	grease tray holder / support du récipient à graisse	x
38	n710-0062	replacement grease tray / ensemble de récpients à graisse	x

Parts List / Liste Des Pièces

ITEM	PART #	DESCRIPTION	450RBI
39	n530-0027	gas supply hose/regulator - UK / tuyau d'alimentation en gaz/regulateur UK	x
	n530-0028	gas supply hose - NL / tuyau d'alimentation en gaz NL	x
	n345-0006	gas supply hose - FR / tuyau d'alimentation en gaz FR	x
	n530-0032	gas supply hose - DE / tuyau d'alimentation en gaz DE	x
	n455-0013	#61 main burner orifice / bec d'orifice #61 brûleur principal	x
40	n010-0218l	manifold assembly / ensemble du collecteur	x
41	n380-0015	burner control knob / bouton de contrôle	x
	n380-0015r	burner control knob red / bouton de contrôle rouge	x
42	n357-0016	electronic ignition, 4-spark / allumeur électronique - 4 étincelles	x
43	n475-0222g	left/right cart enclosure panel / panneau pour chariot gauche/droite	x
44	n570-0086	#14 x 1/2" screw / vis #14 x 1/2"	x
45	n510-0006	caster plug - each / prise de roulette (unité)	x
46	n475-0278g	rear cart enclosure panel / panneau arriére pour chariot	x
47	n590-0155g	bottom shelf / tablettes inférieur	x
48	n525-0006g	rear beam / barre de traverse arriére	x
49	n010-0491p	tank support / support du bonbonne	x
50	n450-0023	axle cap / enjoliveur	x
51	n745-0007	wheel - each / roue (unité)	x
52	n015-0004	axle / essieu	x
53	n105-0002	snap bushing / bague à pression	x
54	n585-0025p	heat shield / pare-chaleur	x
55	n080-0131p	magnet bracket / support à aiment	x
56	n430-0002	magnetic catch / loquet magnétique	x
57	n485-0009	push pin / clavette à pression	x
58	n010-0556ss	cart door - stainless steel / porte pour chariot - en acier inoxydable	x
	n010-0556z	cart door - bronze / porte pour chariot - bronze	x
59	n325-0049	door handle / poignée de porte	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8" screw / vis 1/4-20 x 3/8"	x
	n735-0002	1/4" lockwasher / rondelle à ressort 1/4"	x
60	n555-0012	door pivot rod / tige-pivot de porte	x
61	n080-0130p	door stop bracket / support d'arrét de porte	x
62	n051-0007	control knob bezel / monture de bouton de commande	x
63	n630-0003	bezel retaining spring / ressort de retenue de monture	x
64	n130-0010	caster - each / roulette (unité)	x
	n020-0134	main assembly baggie / principal sac d'accessoires pour lemontage	x
	n370-0337	rotisserie kit / ensemble de la rôtissoire	x
	n555-0006	rotisserie spit / spit	x
	n435-0003	rotisserie motor UK / moteur de rôtissoire UK	x
	n435-0004	rotisserie motor DE/FR/NL/IT / moteur de rôtissoire DE/FR/NL/IT	x
	63169	vinyl cover / housse en vinyle	ac
	56018	stainless steel griddle / plague de cuisson en acier inoxydable	ac
	67450	charcoal tray / support à charbon	ac
	62007	grease trays foil (5 pieces) / ensemble de 5 récpients à graisse foil	ac

x - standard
ac - accessory

x - compris
ac - accessoires

Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR.	OMSCHRIJVING	450RBI
1	n135-0040g	gietwerk deksel, linkerzijde / Linke Seite des Deckelgussteils	x
2	n385-0129	NAPOLEON-Logo	x
	w450-0005	borqveren logo / Logohalterung	x
	n510-0002	zwarte siliconen stootrand deksel / Deckelanschlag aus schwarzem Silicon	x
3	n335-0059	roestvrijstalen dekselinzetstuk / Deckeleinsatz aus Rostfreistahl	x
	n585-0071	hittescherm / Hitzeschild	x
4	n685-0004	temperatuurmeter / Thermometer	x
5	n135-0041g	gietwerk deksel, rechterzijde / Rechte Seite des Haubengussteils	x
6	n325-0026	handgreep deksel / Haubengriff	x
7	n135-0015g	gietwerk deksel, linkerzijde kap / Linke Seite des Deckelgussteils Haube	x
8	n335-0020k	kap / Haube	x
9	n135-0016g	gietwerk deksel, rechterzijde kap / Rechte Seite des Haubengussteils Haube	x
10	n570-0015	scharnierschroef deksel / Deckeldrehstift	x
11	n570-0008	#8 x 1/2” schroef / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
12	n735-0002	1/4” sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
13	n570-0024	1/4-20 x 1/2” schroef / Schraube 1/4-20 x 1/2 Zoll	x
14	n520-0018	warmhoudrek / Warmhaltefläche	x
15	n010-0229	behuizing achterste brander / Gehäuse des hinteren Brenners	x
16	n100-0003	achterste brander / Hinterer Brenner	x
	n455-0024 / n455-0005	opening achterste brander (nr. 58) / Düse, hinter brenner (#63) DE	x
	n240-0001	elektrode,achterste brander / Hinterer Brenner-Elektrode	x
17	n305-0079	grillroosters – roestvrijstalen stang / Grillroste - Stangen aus Rostfreistahl	x
18	n305-0021	kookplaat -linke / Anbratplatte Linke	x
19	n305-0022	kookplaat -middeste / Anbratplatte Mittlerer	x
20	n590-0139	roestvrijstalen zijrek, rechts / Seitenablage aus Rostfreistahl, rechts	x
21	n120-0007g	LUXIDIO-zijrek, eindstop, rechts / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, rechts	x
22	n570-0076	schroef #8 x 1/2” / Schraube #8 x 1/2 Zoll	x
23	n590-0138	roestvrijstalen zijrek, links / Seitenablage aus Rostfreistahl,links	x
24	n120-0006g	LUXIDIO-zijrek, eindstop, links / LUXIDIO-Endkappe der Seitenablage, links	x
26	n475-0056	spit, montage / Drehspießhalter	x
27	n570-0039	#10 x 3/4” schroef / Schraube, #10 x 3/4 Zoll	x
28	n010-0499	infrarood hoofdbrander / Infrarot-Hauptbrenner	x
29	n565-0002	het sherm infrarood hoofdbrander / Infrarot-Hauptbrenner Schirm	x
	n240-0025	infrarood brander, elektrode / Infrarotbrenner-Elektrode	x
	n750-0016	elektrodedraad / Elektrodendraht	x
30	n100-0029	buisbrander / Rohrbrenner, Haupt	x
	n570-0021	#8 x 1” schroef / Schraube, #8 x 1Zoll	x
	n240-0016	elektrode, buisbrander / Haupt Brenner-Elektrode	x
	n350-0054	behuizing – hoofdbrander / Sammelbehälter - Hauptbrenner	x
31	n200-0028	afscherming tegen vet, brander / Fettschild für den Brenner	x
32	n135-0014g-i.r.	basis / Grundrahmen	x
33	n080-0261g	beugel, montage apparaat / Haltewinkel	x
34	n200-0063g	deksel achteraan / Rückwand	x
35	n475-0148	bedieningspaneel / Bedienbrett	x
36	n710-0069	lekbak / Tropfpfanne	x
37	n160-0006p	houder vetkommetje / Halter der Fettschale	x
38	n710-0062	reservevetkommetjes / Einweg-Fettschalen	x

Lijst met onderdelen / Stückliste

ITEM	ONDERDEELNR.	ONDERDEELNR.	450RBI
39	n530-0027	gasslang / gastoevoerslang /regelaar UK	x
	n530-0028	gasslang / gastoevoerslang NL	x
	n345-0006	gasslang / gastoevoerslang FR	x
	n530-0032	gasslang / gastoevoerslang DE	x
	n455-0013 / n455-0023	nr.61 opening hoofdbrander (30mbar) / Düse, haupt brenner (#65) DE (50mbar)	x
40	n010-0218l	buis verdeelstuk met beugels / Verteilerrohr mit Halterung	x
41	n380-0015	bedieningsknop, hoofdbrander / Einstellknopf, Hauptbrenner	x
	n380-0015r	bedieningsknop, infrarood hoofdbrander / Einstellknopf, Infrarot Hauptbrenner	x
42	n357-0016	elektronische ontsteking, 4 vonken / Elektronische Zündung,4-Funken-Zünder	x
43	n475-0222g	karbehuizing, links/rechts / Wagenumfassung, links / rechts	x
44	n570-0086	#14 x 1/2” schroef / Schraube, #14 x 1/2 Zoll	x
45	n510-0006	wieltjes / Rolle Stecker	x
46	n475-0278g	achterste paneel - kar / Wagenrückwand	x
47	n590-0155g	onderste rek - propaan / Bodenregal	x
48	n525-0006g	dwarsbalk vooraan/achteraan / Querträger hinten / vorn	x
49	n010-0491p	steun flesring / Flaschenmontageklammern	x
50	n450-0023	asdop / Achsemutter	x
51	n745-0007	wiel / Rad	x
52	n015-0004	as / Achse	x
53	n105-0002	bus klikverbinding / Einsetzbuchse	x
54	n585-0025p	hittescherm / Hitzeschild	x
55	n080-0131p	beugel, magneet / Magnethalter	x
56	n430-0002	magnetische sluiting / Magnetverschluss	x
57	n485-0009	duwstift / Tdrücken Sie Stift	x
58	n010-0556ss	deur karretje / Wagentür	x
	n010-0556z	brons deur karretje / Wagentür Bronze	x
59	n325-0049	deurhandgreep / Türgriff	x
	n570-0029	1/4-20 x 3/8” schroef / Schraube 1/4-20 x 3/8 Zoll	x
	n735-0002	1/4” sluitring / Sicherungsscheibe, 1/4 Zoll	x
60	n555-0012	scharnierstang deur / Türscharnierstange	x
61	n080-0130p	beugel deurstuiter / Türstopper	x
62	n051-0007	ring bedieningsknop / Deckring für Einstellknopf	x
63	n630-0003	ring opsluitveer / Haltefeder für Deckring	x
64	n130-0010	zwenkwieltje / Rolle	x
	n020-0134	hoofdconstructie - zakje / Packbeutel	x
	n370-0337	spit / Drehspieß-Baugruppe	x
	n555-0006	spitstang / Spießstange	x
	n435-0004	Drehspieß-Baugruppe Motor DE/FR/NL	x
	n435-0003	Drehspieß-Baugruppe Motor UK	x
	63169	vinyl afdekhoes / Vinylabdeckung	ac
	56018	roestvrijstalen kookplaat / Grillblech aus Rostfreistahl	ac
	67450	bakje houtskool / Holzkohlenkorb	ac
	62007	reservevetkommetjes (5 stuks) / Einweg-Fettschalen (5 Stück)	ac

x - standard   ac -accessorie/Zubehör

Elenco delle parti

ARTICOLO	MOD.	DESCRIZIONE	450RBI
1	n135-0040g	parte laterale sinistra coperchio	x
2	n385-0129	logo Napoleon	x
	w450-0005	fissaggio logo	x
	n510-0002	maniglia in silicone nero coperchio	x
3	n335-0059	pomello in acciaio inox coperchio	x
	n585-0071	para - calore	x
4	n685-0004	misuratore di temperatura	x
5	n135-0041g	parte laterale destra coperchio	x
6	n325-0026	maniglia coperchio	x
7	n135-0015g	gancio della parte sinistra	x
8	n335-0020k	gancio pomello	x
9	n135-0016g	gancio parte destra	x
10	n570-0015	vite coperchio pivot	x
11	n570-0008	vite 8 x 1/2”	x
12	n735-0002	rondella a u 1/4”	x
13	n570-0024	vite 1/4-20 x 1/2”	x
14	n520-0018	griglia di riscldamento	x
15	n010-0229	alloggio del bruciatore posterioreinfra rossi	x
16	n100-0003	bruciatore posteriorexx	x
	n455-0024	bocca del bruciatore posteriore (30mbar)	x
	n240-0001	elettrodo del bruciatore posteriore	x
17	n305-0079	griglie di cottura in acciais inossidabile	x
18	n305-0021	piastra bruciatore sinistro / destro	x
19	n305-0022	piastra bruciatore centrale	x
20	n590-0139	taboletta destra in acciaio inox	x
21	n120-0007g	capucci in luxidio tavoletta laterale destra	x
22	n570-0076	vite 8 x 1/2”	x
23	n590-0138	taboletta laterale sinistra in acciao inox	x
24	n120-0006g	cappuccio in luxidio tavoletta laterale sinistra	x
26	n475-0056	supporto per il grill	x
27	n570-0039	vite 10 x 3/4”	x
28	n010-0499	bruciatore infrarossi	x
29	n565-0002	griglie bruciatore infrarossi	x
	n240-0025	elettrodo del bruciatore infrarossi	x
	n750-0016	infrarossi elettrodo legare	x
	n200-0070	infrarossi elettrodo copertura	x
30	n100-0029	bruciatore sinistro / destro principale	x
	n570-0021	vite 8-32 x 3/4”	x
	n240-0016	elettrodo del bruciatore principale	x
	n350-0054	scatola collettore - bruciatore principale	x
31	n200-0028	placca del forno	x
32	n135-0014g-i.r.	coperchio base	x
33	n080-0261g	supporto per sfissaggio dell’unita’	x
34	n200-0063g	coperchio posteriore	x
35	n475-0148	pannello di controllo	x
36	n710-0069	sgocciolatoio	x

Elenco delle parti

ARTICOLO	MOD.	DESCRIZIONE	450RBI
37	n160-0006p	vassoio per raccolta grasso	x
38	n710-0062	vassoi in sostitutzione	x
39	n530-0031	tubo flessible dell'approw igionamento di gas	x
	n455-0013	bocca del bruciatore principale (30mbar)	x
40	n010-0218l	collettore	x
41	n380-0015	pulsante di controllo bruciatore	x
	n380-0015r	pulsante di controllo bruciatore infrarossi	x
42	n357-0016	accendione elettronica - 4 scintille	x
43	n475-0222g	pannello per carrello sinistro / destro	x
44	n570-0086	vite 14 x 1/2"	x
45	n510-0006	attacco per spiedo - unita	x
46	n475-0278g	pannello di chiusura frontale per carrello	x
47	n590-0155g	tavoletta inferiore	x
48	n525-0006g	barra traversale posteriore	x
49	n010-0491p	supporto per bombola p p	x
50	n450-0023	protezione dell'asse	x
51	n745-0007	ruota (unita')	x
52	n015-0004	asse	x
53	n105-0002	boccola a pressione	x
54	n585-0025p	para - calore p p	x
55	n080-0131p	supporto magnetico	x
56	n430-0002	blocco magnetico	x
57	n485-0009	perno a pressione	x
58	n010-0556ss	portello carrello in acciaio inossidabile	x
	n010-0556z	portello carrello - bronzo	x
59	n325-0049	pignone a per portello	x
	n570-0029	vite 1/4-20 x 3/8"	x
	n735-0002	rondella a u 1/4"	x
60	n555-0012	asta portello pivot	x
61	n080-0130p	supporto fermo portello	x
62	n051-0007	montante del pulsante comando	x
63	n630-0003	incastonatura per montante	x
64	n130-0010	rotella - unita'	x
	n020-0134	sacchetto accessori per montaggio	x
	n370-0337	kit per spiedo	x
	n555-0006	sputo rod di rotisserie	x
	n435-0004	motore di rotisserie	x
	63169	coperchio in vinile	ac
	56018	griglia in acciaio inox	ac
	67450	vassoio per carbonella	ac
	62007	vassoi in sostitutzione (5 pezzl)	ac

x - standard   ac -accessorie

Lista de piezas

Elemento	Nº de pieza	Descripción	450RBI
1	n135-0040g	fundición de la tapa lateral izquierda	x
2	n385-0129	logotipo de NAPOLEON	x
	w450-0005	presillas para el logotipo	x
	n510-0002	parachoques de la tapa (silicona, negro)	x
3	n335-0059	inserción de tapa de acero inoxidable	x
	n585-0071	pantalla térmica	x
4	n685-0004	medidor de temperatura	x
5	n135-0041g	fundición de la tapa lateral derecha	x
6	n325-0026	mango de la tapa	x
7	n135-0015g	campana izquierda	x
8	n335-0020k	conjunto de campana	x
9	n135-0016g	campanaderecha	x
10	n570-0015	tornillo de eje de la tapa	x
11	n570-0008	tornillo #8 x 1/2”	x
12	n735-0002	arandela de seguridad de 1/4”	x
13	n570-0024	tornillo 1/4-20 x 1/2”	x
14	n520-0018	rejilla de calentamiento	x
15	n010-0229	carcasa del quemador posterior (infrarrojos)	x
16	n100-0003	quemador posterior	x
	n455-0024	orificio del quemador posterior	x
	n240-0001	electrodo quemador posterior	x
17	n305-0079	rejillas de cocción, varilla de acero inoxidable	x
18	n305-0021	placa para dorar, unidad izquierdo/derecho	x
19	n305-0022	placa para dorar, unidad central	x
20	n590-0139	estante lateral de acero inoxidable, derecho	x
21	n120-0007g	tapa de estante lateral LUXIDIO, derecho	x
22	n570-0076	tornillo #8 x 1/2”	x
23	n590-0138	estante lateral de acero inoxidable, izquierdo	x
24	n120-0006g	tapa de estante lateral LUXIDIO, izquierdo	x
26	n475-0056	soporte de la rotisserie	x
27	n570-0039	tornillo #8 x 3/4”	x
28	n010-0499	quemador infrarrojo principal	x
29	n565-0002	pantalla de quemador infrarrojo	x
	n240-0025	electrodo de quemador infrarrojo	x
	n750-0016	cable del electrodo	x
30	n100-0029	tubo quemador izquierdo/derecho	x
	n570-0021	tornillo #8 x 1”	x
	n240-0016	electrodo de tubo quemador 11”	x
	n350-0054	caja colectora, quemador principal	x
31	n200-0028	protector de grasa del quemador	x
32	n135-0014g-i.r.	base	x
33	n080-0261g	soporte base montaje	x
34	n200-0063g	cubierta posterior	x
35	n475-0148	panel de control	x
36	n710-0069	bandeja recogegotas	x
37	n160-0006p	soporte de la bandeja para grasa	x

Lista de piezas

Elemento	Nº de pieza	Descripción	450RBI
38	n710-0062	bandeja para grasa de recambio	x
39	n530-0029	conector flexible de suministro de gas	x
	n455-0013	orificio del quemador principal	x
40	n432-0008	tubo múltiple con abrazaderas	x
41	n380-0015	mando de control, quemador principal	x
	n380-0015r	mando de control rojo, quemador principal	x
42	n357-0016	encendido electrónico, 4 chispas	x
43	n475-0222g	panel izquierdo/derecho del carro	x
44	n570-0086	tornillo #14 x 1/2”	x
45	n510-0006	fundidor, enchufe	x
46	n475-0278g	panel posterior del carro	x
47	n590-0155g	estante inferior, propano	x
48	n525-0006g	travesaño	x
49	n010-0491p	retención propano	x
50	n450-0023	casquillo del eje	x
51	n745-0007	rueda, unidad	x
52	n015-0004	eje	x
53	n105-0002	casquillo a presión	x
54	n585-0025p	pantalla térmica	x
55	n080-0131p	abrazadera magnética	x
56	n430-0002	retén magnético	x
57	n485-0009	perno	x
58	n010-0556ss	conjunto de la puerta del carro	x
59	n325-0049	door handle / poignée de porte	x
	n570-0029	tornillo 1/4-20 x 3/8”	x
	n735-0002	arandela de seguridad de 1/4”	x
60	n555-0012	varilla de eje de puerta	x
61	n080-0130p	abrazadera de retención de puerta	x
62	n051-0007	bisel del mando de control	x
63	n630-0003	muelle de retención de bisel	x
64	n130-0010	fundidor, unidad	x
	n020-0134	bolsita para el montaje principal	x
	n370-0337	kit de la rotisserie	x
	n555-0006	varilla de la rotisserie	x
	n435-0004	motor de la rotisserie	x
	63169	cubierta de vinilo	ac
	56018	plancha de acero inoxidable	ac
	67450	bandeja para carbón	ac
	62007	bandejas para grasa de recambio (5 piezas)	ac

x - estándar ac - accesorio

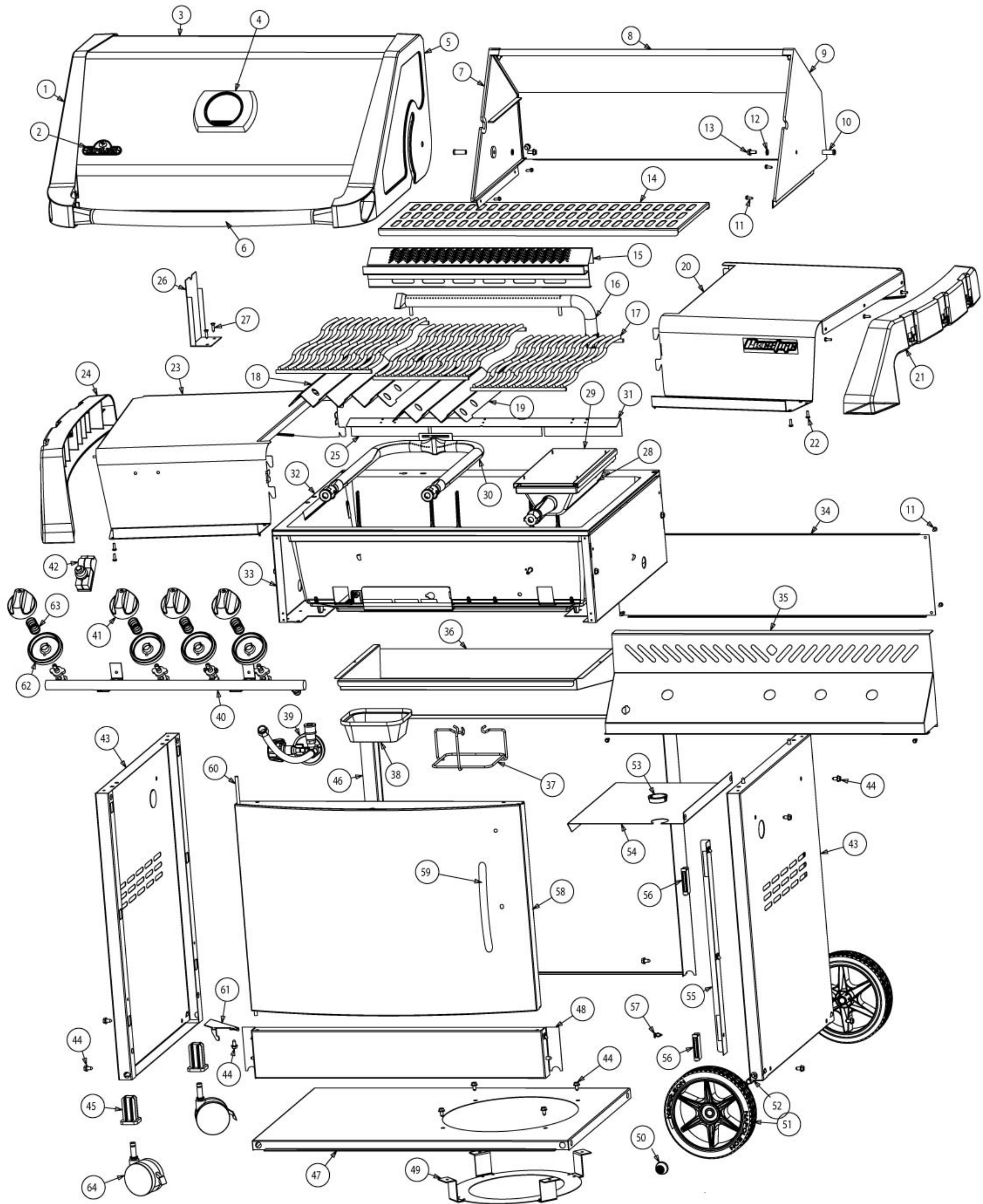
OSALUETTELO

	OSAT	KUVAUS	450RBI
1	n135-0040g	Kuvun vasen valusivu	x
2	n385-0129	NAPOLEON logo	x
	w450-0005	Nimilogon kiinnikkeet	x
	n510-0002	Mustat silikonitapit	x
3	n335-0059	Kuvun ruostumaton teräslevy	x
	n585-0071	Lämmönsuojalevy	x
4	n685-0004	Lämpömittari	x
5	n135-0041g	Kuvun oikeanpuoleinen valusivu	x
6	n325-0026	Kuvun kädensija	x
7	n135-0015g	Sisäkuvun vasen valusivu	x
8	n335-0020k	Sisäkupu	x
9	n135-0016g	Sisäkuvun oikea valusivu	x
10	n570-0015	Kuvun kiinnike	x
11	n570-0008	Ruuvi 8x1/2 ’’	x
12	n735-0002	Tiivistelevy 1/4’’	x
13	n570-0024	1/4-20x1/2’’ruuvi	x
14	n520-0018	Lämpöritilä	x
15	n010-0229	Takapolttimon runko, (infrapoltin)	x
16	n100-0003	Takapoltin	x
	n455-0024	Takapolttimon suutin (30 mbar)	x
	n240-0001	Takapoltin elektrodi	x
17	n305-0079	Avoparilat	x
18	n305-0021	Vasen/oikea lämmöntasauslevy	x
19	n305-0022	Keskimmäinen lämmöntasauslevy	x
20	n590-0139	Oikeanpuoleinen sivutaso, ruostumatonta terästä	x
21	n120-0007g	Luxidio materiaalista valmistettu sivutason päätyosa	x
22	n570-0076	Ruuvi #8x1/2’’	x
23	n590-0138	Vasemmanpuoleinen sivutaso ruostumatonta terästä	x
24	n120-0006g	Luxidio materiaalista valmistettu sivutason päätyosa	x
26	n475-0056	Varrastuki	x
27	n570-0039	#10x3/4’’’’ruuvi	x
28	n010-0499	Infrapoltin	x
29	n565-0002	Infrapolttimon rasvasuojus	x
	n240-0025	infrapolttimon elektrodi	x
	n750-0016	Johto	x
30	n100-0029	Vasen/oikea pääpoltin	x
	n570-0021	#8-32x1"ruuvi	x
	n240-0016	Pääpolttimon elektrodi	x
	n350-0054	Pääpolttimon elektrodi	x
31	n200-0028	Polttimoiden rasvasuojus	x
32	n135-0014g-i.r.	Valupohja	x
33	n080-0261g	Kiinnityskulma	x
34	n200-0063g	Grillikaukalon takasivu	x
35	n475-0148	Säätöpaneeli	x
36	n710-0069	Rasvapelti	x
37	n160-0006p	Rasvakupin pidike	x
38	n710-0062	Rasvakuppi alumiinia	x

OSALUETTELO

	OSAT	KUVAUS	450RBI
40	n010-0218l	Hanaryhmä	x
	n455-0013	Pääpolttimon suutin 30 mbar	x
41	n380-0015	Polttimon säädinnuppi	x
	n380-0015r	Säädinnuppi punainen	x
42	n357-0016	Sähkösytytin, 4-kipinäinen	x
43	n475-0222g	Alakaapin oikea/vasen sivu	x
44	n570-0086	#14x1/2’’’’ruuvi	x
45	n510-0006	Kääntyvien pyörine kiinnitysosa	x
46	n475-0278g	Vaunun takasivu	x
47	n590-0155g	Vaunun pohjalevy	x
48	n525-0006g	Poikkituki etu/taka	x
49	n010-0491p	Pullopidike	x
50	n450-0023	Akselin pidike	x
51	n745-0007	Pyörä	x
52	n015-0004	Akseli	x
53	n105-0002	Kiinnitin	x
54	n585-0025p	Lämmönsuojalevy	x
55	n080-0131p	Magneettipidike	x
56	n430-0002	Magneettilukko	x
57	n485-0009	Kiinnikkeet	x
58	n010-0556ss	Ovi, ruostumatonta terästä	x
59	n325-0049	Oven kädensija	x
	n570-0029	1/4-20x3/8’’ruuvi	x
	n735-0002	1/4 ’’tiiviste	x
60	n555-0012	Oven saranatapin pidike	x
61	n080-0130p	Oven saranatappi	x
62	n051-0007	Säätimen pohjalevy	x
63	n630-0003	Säätimen vieteri	x
64	n130-0010	Kääntyvä pyörä	x
	n020-0134	Asennustarvikepussi	x
	n370-0337	Varrasyhdistelmä	x
	n555-0006	Varras	x
	n435-0004	Varrasmoottori (DE/FR/NL/IT/ES/FI)	x
	63169	Vinyylisuojus	ac
	56018	Umpiparila ruostumatonta terästä	ac
	67450	Hiilikaukalo	ac
	62007	Vaihdettavia rasvakaukaloita 5 kpl	ac

x - standard ac -tarvikkeet



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
11
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
43
44
44
44
56



FAX TO: 705 727 4282

ACCESSORIES & PARTS ORDER FORM

PLEASE PRINT CLEARLY

CONTACT NAME:____

SHIP TO :____

____

____

____

TEL :____________________ **FAX :**____________________

EMAIL: ____

VISA OR MASTERCARD # :____________________ **EXPIRY DATE:** __________

SIGNATURE:____

QUANTITY	PART NUMBER	DESCRIPTION

TAXES MAY APPLY
SHIPPING EXTRA

IF CONFIRMATION IS REQUIRED PLEASE INCLUDE A FAX NUMBER OR EMAIL ADDRESS



TÉLÉCOPIEZ AU: 705 727 4282

BON DE COMMANDE POUR PIÈCES/ACCESSOIRES

NOM DU CLIENT______________________________

ADRESSE:______________________________

____

____

____

TÉLÉPHONE :______________________ **FAX :**______________________

EMAIL: ______________________________

VISA OU MASTERCARD :______________________ **DATE D'EXPIRATION :** _______

SIGNATURE:______________________________

QUANTITÉ	NUMÉRO DE PRODUIT	DESCRIPTION

LES TAXES PEUVENT S'APPLIQUER
LES FRAIS D'EXPEDITION SUPPLÉMENTAIRE

SI VOUS DÉSIREZ RECEVOIR UNE CONFIRMATION, VEUILLEZ INCLURE UN NUMÉRO DE TÉLÉCOPIEUR OU UNE ADRESSE COURRIEL



Fax naar: 705 727 4282

Bestelformulier voor Accessoires en Onderdelen

A.u.b. schrijf in blokletters

Naam:____

Verstuur naar :____

____

____

____

Tel :____________________ **Fax :**____________________

Email: ____

Visa of Mastercard Nummer:______________________ **Vervaldatum:** ____________

Handtekening:____

Aantal	Onderdeelnummer	Omschrijving

Belasting kan worden toegepast
Mogelijk extra vervoerskosten

Als u een bevestiging wilt, wilt u dan zo vriendelijk zijn een fax nummer of een e-mail adres aan te geven.



FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:____

LIEFERANSCHRIFT :____

____

____

____

TELEFON :______________________ **FAX :**______________________

EMAIL: ______________________________________

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :______________________ **GÜLTIG BIS:** __________

UNTERSCHRIFT:____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN



FAX: +1 705 727 4282

MODULO DI ORDINAZIONE PER ACCESSORI E PARTI

SCRIVERE IN STAMPATELLO

NOME:____

INDIRIZZO :____

____

____

____

TEL :_______________________ **FAX :**_______________________

EMAIL: ____

NUMERO VISA MASTERCARD:_______________________ **DATA DI SCADENZA:** ________

FIRMA:____

QUANTITÀ	NUMERO DELLA PARTE	DESCRIZIONE

POTREBBERO ESSERE APPLICATE TASSE
SPESE DI SPEDIZIONE NON INCLUSE

PER RICEVERE UN AVVISO DI RICEZIONE, INDICARE UN NUMERO DI FAX O UN INDIRIZZO E-MAIL